

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	6-25-006
地域資源名	仁多米、清酒	認定日	平成26年2月3日
地域	島根県奥出雲町、島根県全域	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名: 仁多米コシヒカリと清酒製造技術を活用した、どぶろく及び甘酒の開発・販売

会社名: 奥出雲酒造株式会社

所在地: 島根県仁多郡奥出雲町亀嵩1380-1

連絡先: TEL: 0854-57-0888

H P: <http://www.okuizumosyuzou.com/>

FAX: 0854-57-0080

事業概要(新たな活用の視点)

地域資源である仁多米、特に仁多米コシヒカリは食味が良い良質食米として、一定の知名度を確保してきた。本事業では仁多米コシヒカリのブランド力を活用しつつ、「硬質米」という酒造りに適した仁多米の特性と、同社が培った清酒技術と設備を活かし、スッキリとした飲み口を特徴に持つ、どぶろく及び甘酒の開発・販売を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

同社の清酒技術を活用した「さらっと、とろっと」したスッキリとした飲み口は、既存のどぶろく、甘酒共に現在の市場には、それほど多くは見受けられず、特徴ある商品としてアピールできる。また、冷蔵流通が主流であるどぶろくに対して、同社商品は常温保存であることと賞味期限の長さは強みといえる。

◆市場性

日本酒業界は厳しい状況にあるものの、どぶろくのような特徴的な商品が好まれる傾向にあり、また甘酒に関しては、麹由来の発酵食品への関心が高まり市場規模が拡大しており、ニーズが見込まれる。

◆販路

同社運営小売店や通常の酒販ルートその他、飲食店等、どぶろく、甘酒それぞれのターゲットに合わせた販路開拓を行う。販路に合わせた商品展開(小容量化)を行う他、新たな素材を加えた甘酒など、商品ラインナップの強化を図っていく。また、同社グループ会社である奥出雲仁多米(株)と連携して、仁多米コシヒカリに良好なイメージを持つ層にPRをおこなう。

地域資源における関係事業者との連携

第三セクターとして、一層の地域活性化を図るべく、原料供給者である米農家、グループ会社、地元企業、地元商工会などと連携を深め、本事業を推進していく。



【どぶろく】



【甘酒】



【同社直営店舗】