

3類型	農林水産物 釀工業品	通巻番号	3-29-319
地域資源名	千葉のコシヒカリ 千葉の清酒	認定日	平成30年2月9日
地域	千葉県勝浦市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：千葉の清酒とコシヒカリを活用した新しいびわ種酒の開発・販売事業

会社名：吉野酒造株式会社
(法人番号8040001075096)
連絡先：TEL:0470-76-0215
FAX:0470-76-0168

所在地：千葉県勝浦市植野571
HP: <http://koshigoi.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

当社の清酒製造の酵母造り行程での原料米の精米、洗米、等の各工程での独自ノウハウ、勝浦の緑豊かな山々から湧き出る横井戸の超軟水と千葉のコシヒカリを活用することにより、上品な甘さに仕上げられ、びわ種子のえぐみを感じにくいお酒を造ることができる。①吟醸辛口ベースのすっきりした甘みタイプ、②千葉コシヒカリ100%純米吟醸ベースの濃熟で深みのある甘みタイプのびわ種酒を開発・販売する。



【当社酒蔵】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

清酒ベースのリキュールは、梅酒などの果実のお酒で一般的な焼酎ベースと比較して、アルコール度数が低く、口当たりがやわらかく、ふんわりとしたあたたかみのあるお酒となる為、特に女性顧客から支持が高く、バイヤーからの要望も大きい。

◆需要の開拓の方針

取引先の酒販店での販売イベント等ネットワークを活用して商品PRを展開し、FOODEX美食女子グランプリ等に出品し、ターゲット層となる女性消費者への認知度向上とブランド浸透を促進させ、既存品の梅酒との相乗効果も図って需要開拓を進めていく。

◆商品の特性

当社清酒技術にて、①吟醸造りによる酒質の雑味(にが味、渋味)が少なく、甘く、きれいな味、②仕込み時の温度を高くして酵母を増やしゆっくり長時間かけて醪(もろみ)を低温で発酵させることで高い吟醸香、が実現でき、種を漬け込んだ革新的な南房総地域の新たな名産品となる香り高く琥珀色のお酒となる。



【びわ種酒の試作品】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

原料の調達・加工について、コシヒカリはJAIすみや地元勝浦生産農家、びわの種はびわ生産農家とびわ加工処理を担う館山フルーツ工房と連携し安全性を十分確認して商品開発を進めていく。販売面は、千葉県酒類販売等を通じて県内酒販小売事業者へのPR活動やニーズ調査を進め、地域特産品を活かしたお土産品として提供し、県内外の消費者への「千葉県＝びわ」のイメージ向上に貢献する。千葉県酒造組合、勝浦市商工会、千葉県商工労働部産業振興課、千葉県産業振興センター等の地域機関と連携し、販売促進やブランド認知度向上を推進していく。