

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-22-148
地域資源名	小川地酒、小川和紙、 埼玉の清酒	認定日	平成22年10月5日
地域	埼玉県比企郡小川町	所管省庁	財務省、農林水産省、 経済産業省

事業名：『小川酒蔵漬けの素』の開発と素を活用した小川町特産品開発販売プロジェクト

会社名：晴雲酒造株式会社

所在地：埼玉県比企郡小川町大塚178-2

連絡先：TEL：0493-72-0055
FAX：0493-72-0311

H P：<http://www.kumagaya.or.jp/~seiun/>

事業概要(新たな活用の視点)

埼玉県小川町は古くから地酒・和紙の産地として栄えてきたが消費者のライフスタイルの変化により、酒蔵・和紙製造業者とも減少している。そのため、従来の地酒・和紙の活用以外で、小川町らしさを演出できる特産品が求められていた。

本事業では、小川地酒から精製される酒粕を活用した「小川酒蔵漬けの素」を開発し、地域内の事業者提供していく。また、それを使った加工品(豚肉や鮭の小川酒蔵漬け)も開発・販売していく。加工品の開発では、小川町の特産品として、パッケージや調理に小川和紙を活用する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「小川酒蔵漬けの素」は、自社で精米から醸造を行った清酒の酒粕を利用しており、酒蔵が酒粕漬けを製造・販売するという類似品はほとんど存在しない。また、和紙を活用するなど地域性が高く、地域の事業者と連携した酒粕及び酒粕付けである。

◆市場性

小川町には年間約68万人の観光客が訪れる。しかし、小川町には食品としての特産品は少なく、観光客などからも求められている。試食品を提供したところ、多くの顧客から好評を得ている。

◆販路

小川酒蔵漬けの素は、地域内の飲食店・小売店にのみ販売を行う。加工品は、地域外のイベント・展示会でも販売しながら百貨店の贈答用としての販路も開拓する。また、小川町への観光と絡めた販売も行う。具体的には和紙体験や酒蔵見学後に食べてもらう等の仕組み作りをして、積極的に観光客に来ていただけるようにする。

地域資源における関係事業者との連携

(有)藤屋精肉店、(有)割烹むらさき、(有)久保製紙など町内の飲食店や小売店、和紙製造業者などと一緒に「小川酒蔵漬け開発プロジェクト」を発足し、小川町商工会の協力を得ながら商品開発・販売を行っていく。

