

3類型	農林水産物	通巻番号	5-20-033
地域資源名	鹿ヶ谷かぼちゃ、伏見とうがらし、 金時にんじん	認定日	平成21年2月12日
地域	京都府京都市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：京都の地域資源農産物を使った“液化もろみ発酵製法による”業界初の京野菜リキュールの開発・販売

会社名：キンシ正宗株式会社
 連絡先：TEL:075-611-5201
 FAX:075-611-0080

所在地：京都市伏見区新町11丁目337-1
 HP：<http://www.kinshimasamune.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・液化もろみ発酵製法から生産される“すっきりとした味わいの清酒”をベースに、栄養成分を多く含有する京野菜「鹿ヶ谷かぼちゃ」「伏見とうがらし」「金時にんじん」をブレンドし、今までにない「野菜の旨みが味わえる京野菜リキュール」を開発する。



【京野菜リキュール商品イメージ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・栄養成分を豊富に含有する京野菜を活用し、その京野菜の旨み成分を飲酒する新しい発想のリキュールを開発するものであり、付加価値の高い商品である。
 ・また京都市伏見区は昔から“名水処”と言われ、清酒造りには最適の場所である。

◆市場性

・伸張が顕著なりキュール分野で京野菜を活用して新たな市場開拓を目指すものであり、健康意識が高くなる中、京野菜の旨み成分を十分に活かしたリキュールの開発は、消費者ニーズに応えたものである。

◆販路

・ギフト商品等を中心に百貨店や食品専門店への販路拡大を目指すとともに、京都の自社直売店、インターネット通販等により販路を確保する予定。



【鹿ヶ谷かぼちゃ】



【金時にんじん】



【伏見とうがらし】

地域資源における関係事業者との連携

・「鹿ヶ谷かぼちゃ」「伏見とうがらし」「金時にんじん」に関しては京野菜販売店の協力を得て、安定供給に努める。