

3類型	農林水産物	通巻番号	5-20-016
地域資源名	兵庫米、丹波黒大豆、 丹波大納言小豆、ブルーベリー、もも	認定日	平成20年7月7日
地域	兵庫県丹波市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：兵庫米と丹波黒大豆・丹波大納言小豆・桃・ブルーベリーを使った“業界初の半熟2段醗酵製法”による『女性好みの美味ほろ酔いリカー』の開発及び販売

会社名：株式会社西山酒造場

所在地：兵庫県丹波市市島町中竹田1171

連絡先：TEL：0795-86-0331

HP：http://www.kotsuzumi.co.jp/

FAX：0795-86-0202

事業概要(新たな活用の視点)

- ・兵庫県では、古くよりその地域にあった「兵庫米」の栽培が活発であり、また、灘、丹波、但馬地域など酒蔵も多い。
- ・現在、「清酒」の需要は年々減少しており、一方、「リキュール」、「その他醸造酒」などの低アルコール品目は近年急増の一途である。
- ・そのような中、昨年、梅酒の新製品(微炭酸・アルコール度数5度)を発売したところ、6ヶ月で3万5千本を完売し市場の変化を実感した。
- ・本事業では、独自の清酒製造技術と地域資源(丹波黒大豆等)を使って、低アルコールで口当たりが良く、後味も良いリカーを開発する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・本事業で活用する“業界初の半熟2段醗酵製法”は、まず、清酒の仕込段階で糖度が6度程度に達した時点で味のベースとなる今回活用する地域資源(丹波黒大豆等)を加え、同時に醗酵させる。つぎにアルコール度数が5~6度に達した時(清酒酵母が丹波黒大豆等の旨みを食わない時点)に、独自の技術により醗酵を止める。これにより割り水も不要になることから旨味・特性を十分に引き出せる。業界初の製法であり、特許申請予定である。

◆市場性

・国内アルコール消費市場規模は5兆円あり、その嗜好が低アルコールへとシフトしている。本開発商品で既存の市場ばかりでなく、女性やこれまであまり飲めなかった人等を対象に開拓することで大きな販売が期待される。

◆販路

・本事業では、4製品とも問屋ではなく、直接の取引先(一般ユーザー・飲料店・酒販店・百貨店)に販売ウエイトを置き、インターネットの利用、試飲サンプル配布や広告媒体などの活用により拡販・ブランド化、全国展開を進めていく。

地域資源における関係事業者との連携

・本事業を行うことで地域資源の新しい需要開拓や作付け面積の拡大等を図り、地域の活性化を推進する。



【新商品イメージ】



【西山酒造場】