

3類型	鉱工業品及びその生産技術	番号	3
地域資源名	福岡の焼酎	認定日	平成20年 7月31日
地域	柳川市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：日本で初めて市販化 特許技術を使ったコーヒー豆の甘さのみの「コーヒーリキュール」と梅のほのかな香り「梅干の種焼酎」品質向上(改良)・販促プロジェクト

会社名：目野酒造株式会社

所在地：福岡県柳川市三橋町百町766

連絡先：TEL：0944-72-5254

H P：http://www.kuninokotobuki.co.jp

FAX：0944-72-1700

事業概要(新たな活用の視点)

・焼酎の製造過程にコーヒー豆や梅干の種を加えた応用技術を活用し、酒造メーカーと製造特許をもつ会社等の連携により、珈琲リキュール「新黒」と梅干の種を原料とした梅干の種焼酎「薫音(かのかん)」の品質改良と認知度向上による販路拡大を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・コーヒーリキュール「新黒」は、珈琲本来が持つ控えめな甘さに仕上げた商品であり、他の珈琲リキュールとは一線を画している。

また、使用する豆も人の手で厳選した豆のみを使用している。

・梅干の種焼酎「薫音」は、原酒に使用する大吟醸酵母と無添加の梅干の種のみを使用して製造しており、食を引き立てる商品である。

◆市場性

・焼酎ブームは一時の勢いは失ったものの、特徴ある商品は依然として好調を保っている。また、リキュール類も伸びており、個性ある商品展開により参入しようとする市場での評価は期待できるものである。

◆販路

・商品の認知度向上を図るため、業務用を中心に販路拡大を目指す。また消費者向けには、多様なイベント展開を通じたPRを行う。

地域資源における関係事業者との連携

・商品の改良にあたっては、製法の特許技術をもつ企業と連携するほか、販路拡大のためのイベント等PRはクリエイター等との連携を行う。



【コーヒーリキュール「新黒」】



【梅干の種焼酎】