

|       |        |      |                 |
|-------|--------|------|-----------------|
| 3類型   | 農林水産物  | 通巻番号 | 2-26-005        |
| 地域資源名 | そば、米   | 認定日  | 平成26年10月15日     |
| 地域    | 山形県内全域 | 所管省庁 | 財務省、農林水産省、経済産業省 |

事業名：本邦初！庄内産そばと庄内米を活用した新製品(そばどぶ)の商品化及びブランド化

会社名：株式会社 出羽

所在地：山形県酒田市両羽町5番地の4

連絡先：TEL：0234-25-4580

URL：<http://dewa-sobajimdo.com/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・米どころとして全国的に知られた庄内地区ではあるが、近年の米の消費低迷により、栽培面積の縮小と他の農産物への転作が求められている。
- ・転作農産物として、山形県のそばの栽培面積は全国2位であるが、過剰供給により、そばの価格が低迷している。
- ・そばと米の消費拡大のためには、新商品の開発が必要と考え、そばどぶろくの開発に着手した。
- ・本事業の成功によって、地域産業の発展に貢献する。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・そばどぶろくは、本邦初の商品であり、独自性が高く、商品力が期待できる。
- ・従来の米だけで作ったどぶろくに比べて、有効成分が多く含まれ、健康的側面からも需要が期待される。
- ・辛口でシャープな味わいを特徴とするため、従来のどぶろくに飽き足りない需要に応えることができる。



そばどぶ(小瓶)

#### ◆市場性

- ・蕎麦屋で飲むお酒「そば前」の文化が定着し、“そば通”の市場ができる。
- ・そばは多くの栄養素を含んでいるので、健康食品としての市場ニーズに応えることができる。
- ・辛口のアルコール飲料として、マニアックながら、ニッチな新しい市場が期待できる。



庄内のそば栽培

#### ◆販路

- ・蕎麦店の「そば前」の需要がある。
- ・酒販卸業者からの引合いを得ることで酒店での販売が期待できる。
- ・高付加価値化(そば麴を使ったどぶろく)の商品化により、有名百貨店・デパートでの需要が喚起できる。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・酒田・八幡地区「八幡ソバ研究会」と連携して、そば栽培技術・そば品質の向上による「でわかおり」の安定供給を受けて取り組みを進める。
- ・山形大学農学部、山形県工業技術センター、楯の川酒造(株)、ソバリエの資格を持つ(株)アサーティブ&シーエスの桜井真理子氏等の支援を受け、商品化及びブランド化に取り組む。



そばどぶカクテル・そばどぶ蕎麦湯割り等の楽しみ方の提案