

3類型	鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	2-24-005
地域資源名	青森県の日本酒	認定日	平成24年6月20日
地域	青森県五戸町	所管省庁	財務省、農林水産省 経済産業省

事業名：自然界の花から分離した天然の「花酵母」と酒蔵の醸造技術による新しい日本酒の製造・販売

会社名：株式会社菊駒酒造

所在地：青森県三戸郡五戸町字川原町12

連絡先：TEL：0178-62-2323

URL：<http://www.kikukoma.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・米・麴の組合せ及び配合に、東京農業大学花酵母研究会で開発された花酵母を融合させ、花酵母の特徴であるフルーティーな香りや、さわやかな酸味を生かし、炭酸入り清酒や、低アルコール清酒などを開発することで、若者や女性にも受け入れられる日本酒を企画・開発・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・東京農業大学花酵母研究会会員蔵の花酵母を使用し、花酵母と融合させる日本酒の主原料となる米は、県産酒造好適米である「華想い」「華吹雪」を使用することで、炭酸入り清酒や低アルコール清酒といった「面白い、新しい日本酒」を意識して新商品を開発し、競合他社と差別化を図る。



蒸し米掘り

◆市場性

- ・国内におけるアルコール飲料全体の年間売上高(卸売ベース)は約7兆円で、そのうち清酒は約5千億円となっている他、近年20代の男女はアルコール度数が「高い」ことよりも「低い」ことや、「フルーティー味」や「甘い味」を好む傾向があり、本計画が狙う日本酒の需要は拡大すると見込まれる。



発酵もろみ

◆販路

- ・「女子会」、「健康と美容」、「日本酒Bar」など、新しい視点を織り込みながら、インターネットを利用した販売、通信販売などを含めて、首都圏と仙台を中心とした東北地方に対して重点的にアプローチする。



酒造作業 ~ 搾入れ ~

地域資源における関係事業者との連携

- ・香り、味などの特性をより引き出すために、東京農業大学花酵母研究会や、青森県産米、酵母、麴に精通した青森県産業技術センターと連携して取り組む。