

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

播州御津の「神力米」を使用した「糖類無添加梅酒」と「純米大吟醸酒」の開発・販売

伝説の酒米「神力米」を使用して、全麴仕込技術・高度精米技術により上記新商品を開発し、新規需要の販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者

御津北営農組合（農業）

施肥による土壌改良、直播による栽培の合理化・効率化を図るなどの栽培技術を活かし、神力米の本格生産に取り組む。

中小企業者

(株)本田商店（飲料・たばこ・飼料製造業）

神力米の特長を活用した新商品（糖類無添加梅酒等）を開発し、大手百貨店や大手食品商社を通じて販路拡大する。

連携参加者

兵庫県立農林水産技術総合センター、兵庫県立工業技術センター、
(農)黒崎梅園組合（農業）

本件事業実施に係る直播栽培技術、酒類の成分分析等技術、梅を提供し、事業者を支援する。

サポート機関等

地域活性化支援事務局

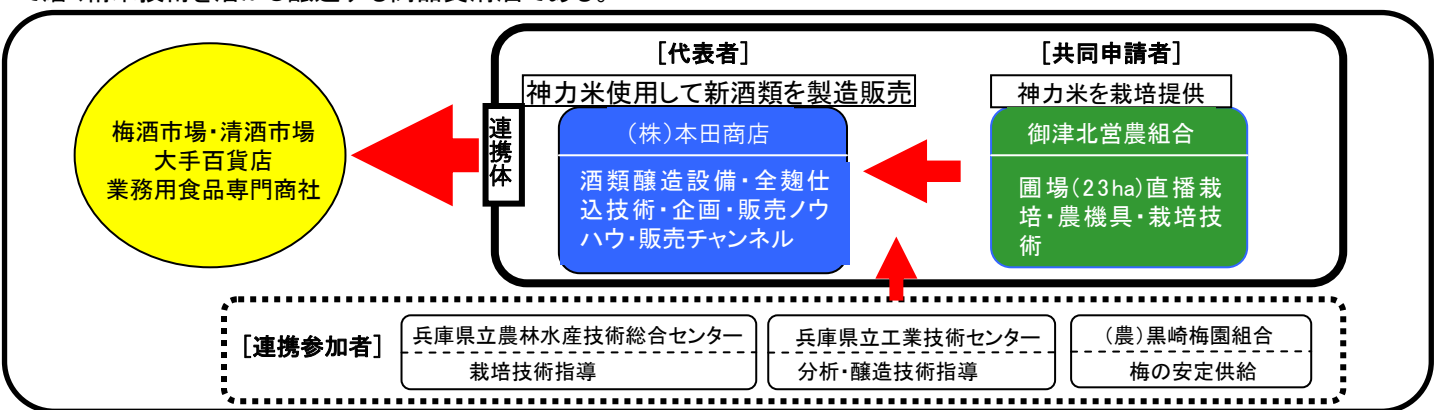
連携の経緯

(株)本田商店は一貫して「兵庫県産酒米を使用した播州の高級酒造り」に取り組む中、地元に優秀な酒米「神力米」があることを突き止め、神力米を原料とした①全麴仕込による糖類無添加梅酒と②高度な自社精米技術を活用した純米大吟醸清酒の新商品開発に目処がたった。

一方、御津北営農組合は、神力米の生産と(株)本田商店への安定的な供給に目処がたったこと等から連携事業を開始した。

連携に当たっての課題や工夫等

神力米の生産は、直播・土壌改良により、作業の合理化と経営の効率化を図る。梅酒については、神力米を全麴仕込により醸造して自然の甘みを残し、梅の香味・酸味を調和させた糖類を一切使用しない製造によるもので、市場に類を見ない新商品である。また、純米大吟醸酒は、神力米が持つ酒米としての特長と、精米歩合30%まで磨く精米技術を活かし醸造する高品質清酒である。



連携による効果

農林漁業者

5年後の神力米売上高564万円、生産量32tの増加

直播による生産労力・コスト削減で地域活性化が期待される。

中小企業者

5年後の新商品売上高8,000万円、商品のブランド化

播州御津の酒米「神力米」によるブランド商品開発の確立、既存市場に無い差別化商品が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社本田商店

T E L : 079-273-0151

E - m a i l : info@taturiki.com

所在地：兵庫県姫路市網干区高田361-1

F A X : 079-274-2454

ホームページ：http://www.taturiki.com