

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 京都丹後産純米酒を用いた「いちごリキュール」と「いちごジャム」の開発・製造・販売

ベリーファーム・ケイの栽培技術を活用したイチゴと京都丹後産純米酒を用いて、「いちごリキュール」、「いちごジャム」を開発し、販路開拓を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者**      **ベリーファーム・ケイ（農業）**

養液成分調整等の栽培技術を用いて、リキュールの製造に適したいちご「とちおとめ」を栽培・供給する。

**中小企業者**      **竹野酒造(有)（飲料・たばこ・飼料製造業）**

ベリーファームケイが栽培するいちごを活用して純米酒ベースのリキュールを開発し、更にリキュールに用いた原料のいちごでジャムを製造し、道の駅や飲食店などへの販路拡大を目指す。

**サポート機関等**      **京丹後市商工会、地域活性化支援事務局**

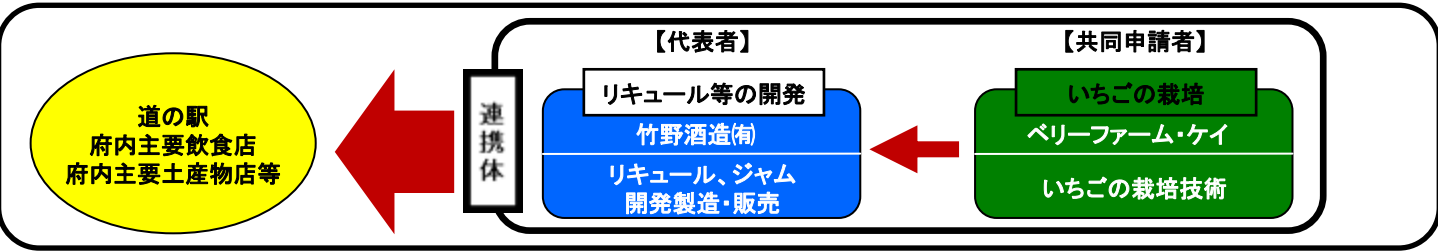
### ➤ 連携の経緯

竹野酒造(有)は、市場開拓を行うため、新たな酒類の開発を模索していたところ、高品質ないちごを栽培するベリーファームケイの存在を知った。市場に少ない清酒ベースのいちごリキュールの開発を企画し、話をもちかけたところ、竹野酒造(有)のニーズに応じたいちごが供給可能との回答があり、今回の連携に至った。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本商品の原料であるいちごについては、より一層酸味・香り・色が鮮烈となるよう更に研究を重ね完熟しいちごを栽培することとなり、リキュールについては、純米酒の良さを活かしつつ、顧客ニーズが高い発泡性を有する低アルコールの商品等を開発することが課題となる。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者**      **5年で360万円の売上高増加、生産面積70aに増加**  
 養液成分調整等の栽培技術を用いて、リキュールの原材料として供給することにより、販売量増加と高い収益性が期待される。

**中小企業者**      **5年で3,100万円の売上高増加、京丹後の名産品として確立**  
 高度な栽培技術のいちごと京都丹後産純米酒の組み合わせにより、差別化できる商品力の強化が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	： 竹野酒造有限会社	所在地	： 京都府京丹後市弥栄町溝谷3622の1
T E L	： 0772-65-2021	F A X	： 0772-65-2871
E - m a i l	： hey@yasakaturu.co.jp	ホームページ	： <a href="http://www.yasakaturu.co.jp/">http://www.yasakaturu.co.jp/</a>