

①規格外や低未利用品の有効活用

佐賀県産イチゴ“さがほのか”の日本酒ベースリキュールの開発と需要開拓

佐賀県のブランドいちごである“さがほのか”の規格外品を活用して、日本酒ベースの和のリキュールを開発し、若い女性を主たる顧客とした需要開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 古川苺園、高取農園（以上、農業）

“さがほのか”の生産・出荷の過程で発生する規格外品のうち、リキュール製造用に適したものを選別し、大和酒造(株)に供給する。

中小企業者 大和酒造(株)（飲料・たばこ・飼料製造業）

“さがほのか”を使用した日本酒ベースの和のリキュールを開発し、飲食店や慶事関係業者などへ販路拡大を目指す。

連携参加者 JAさが(協同組合)、佐賀県工業技術センター

JAさがは規格外いちごの供給不足の際の補完を行い、佐賀県工業技術センターはリキュール開発を支援する。

サポート機関等 佐賀県商工会連合会、佐賀市北商工会、地域活性化支援事務局

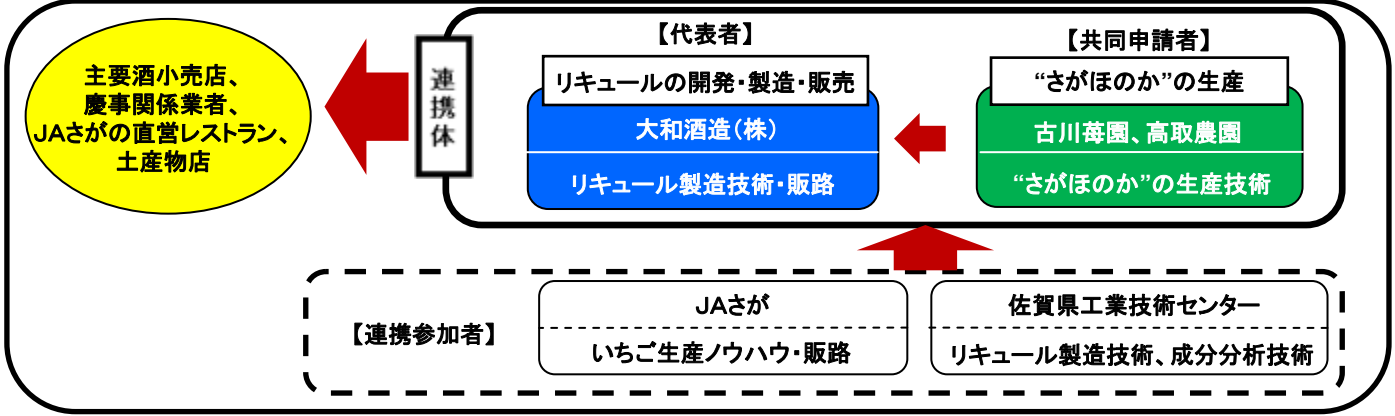
➤ 連携の経緯

大和酒造(株)は、清酒需要の減退対応策としてリキュールの開発を検討していた。一方、古川苺園、高取農園及びJAさがは、2割程度発生する佐賀県産いちごの規格外品の活用に腐心していた。両者の思惑が合致し、ブランド力のある“さがほのか”の規格外品を有効に活用したリキュールの開発と販路開拓について、連携して取り組むこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

古川苺園及び高取農園は、リキュール製造に適した規格外のいちごを選別し、大和酒造(株)に供給することにより、規格外のいちごの有効活用を図る。また、大和酒造(株)は、リキュールを日本酒の芳醇な香りといちごの香りをミックスした上質な味に仕上げるため、仕込み・濾し・加熱工程を改良するとともに、アルコール度数も抑え、発泡性も持たせる。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,622万円の売上高増加、規格外品の有効活用と生産規模拡大

規格外いちごをリキュール用として供給することで、高い収益性や生産規模の拡大が期待される。

中小企業者 5年で1,800万円の売上高増加、佐賀県産いちご“さがほのか”のブランド力強化

佐賀県産のいちごを活用したリキュール開発により、生食用いちごと連動したブランドの確立が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 大和酒造株式会社	所在地	: 佐賀県佐賀市大和町大字尼寺2620
T E L	: 0952-62-3535	F A X	: 0952-62-3536
E - m a i l	: info@sake-yamato.co.jp	ホームページ	: http://www.sake-yamato.co.jp/