

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

高品質で飲みごたえのある本格派の発泡性日本酒『純米大吟醸活性うすにごり』の開発と販路開拓

厳選された地元産酒造好適米を使った当社独自の高濃度仕込み製法と発泡技術の融合によって日本酒の伝統と新しい味を国内外に発信する。

➤ 連携体

農林漁業者 (有) 大和川ファーム (米作農業)

関西地方で栽培されている酒造好適米を寒冷地である会津地方で栽培し、地元産原料を使った酒造りを可能にする高付加価値原料米を提供する。

中小企業者 (資) 大和川酒造店 (清酒製造業)

200年前から続く高濃度仕込み製法と発泡技術を融合し、日本らしさの継承と和食市場のニーズに応える新たな日本酒市場を開拓する。

サポート機関等 (独) 中小企業基盤整備機構東北本部

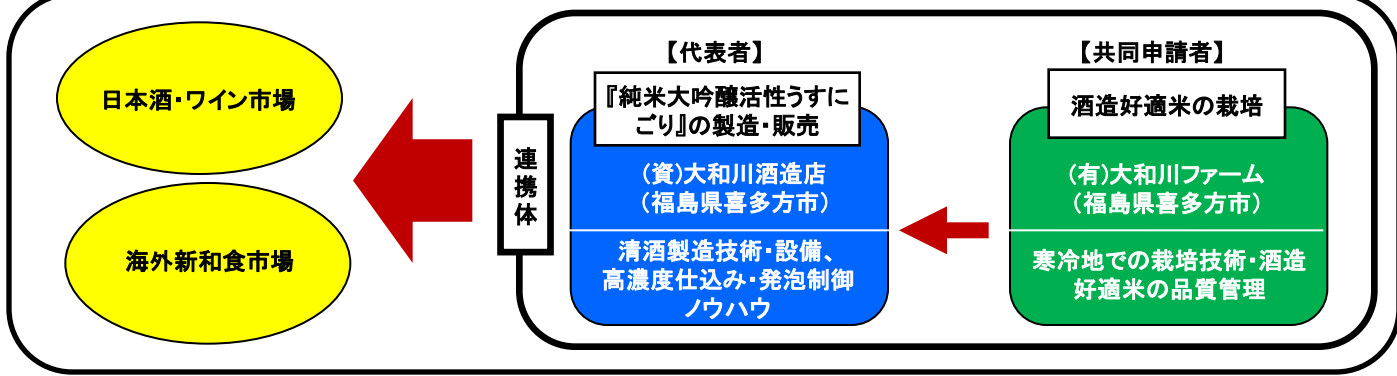
➤ 連携の経緯

日本国内では日本酒の消費量が減少傾向であるが健康志向の高まりや日本食のブームで日本酒は世界から注目され出荷量は増加している。200年間続く高濃度仕込み製法から生まれる『純米大吟醸活性うすにごり』の製造には厳選された酒造好適米の確保が不可欠であることから両者が連携することになった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

国内外の消費者ニーズに合った『純米大吟醸活性うすにごり』を製造するために(有)大和川ファームでの栽培管理や出荷管理方法の確立。日本酒のコクや香りと発泡による爽やか感を(資)大和川酒造店の発酵技術で開発し、和食の特長に合わせた日本酒として提供する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,000万円の売上高増加、収益性の改善

新発泡性日本酒の誕生で高付加価値米の出荷による、収益の改善が期待される。

中小企業者 5年で7,500万円の売上高増加、経営の安定化

国内市場はもとより海外の日本食市場への販路拡大により、経営の安定化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 合資会社 大和川酒造店	所在地 : 福島県喜多方市字寺町4761
T E L : 0241-22-2233	F A X : 0241-22-2223
E - m a i l : kojoty@yauemon.co.jp	ホームページ : http://yauemon.co.jp