

①規格外や低未利用品の有効活用

## 山田錦の網下米を活用した発泡性清酒の開発・製造・販売事業

九頭竜オーガニックファームが生産した山田錦の網下米を活用し、吉田酒造有限会社が、発泡性清酒を開発・製造・販売する事業。

### 連携体

農林漁業者

九頭竜オーガニックファーム(農業)

山田錦の生産及び網下米の選別、集荷、管理を行う。

中小企業者

吉田酒造有限会社(清酒製造業)

山田錦の網下米を活用した発泡性清酒を開発・製造し、販路拡大を図る。

サポート機関等

福井銀行、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

### 連携の経緯

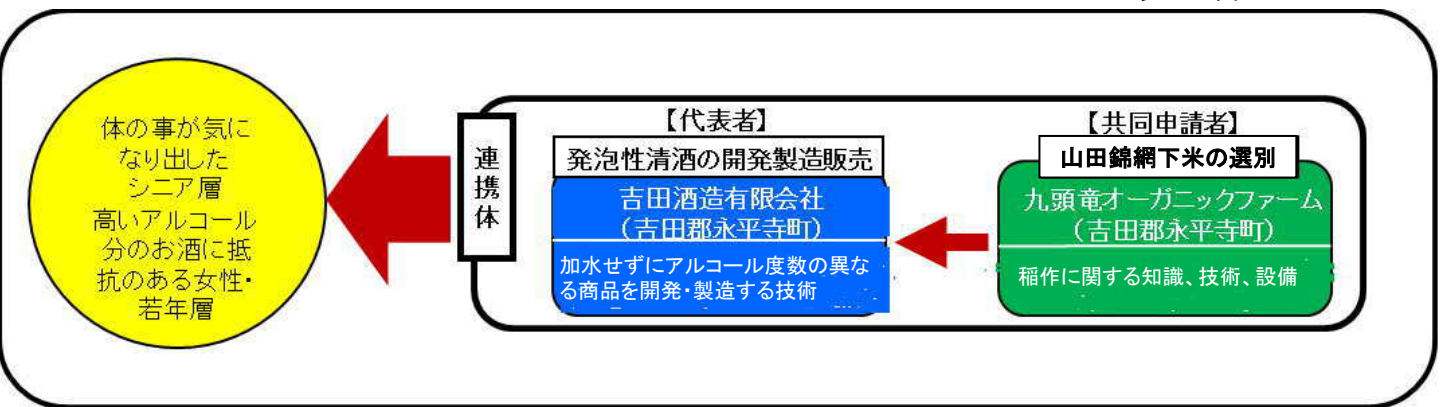
おいしいお酒を造るためには米の品質が大切であるが、醸造好適米である山田錦は、地方の小さな酒蔵としては、なかなか手に入らないのが実情である。その対策として、稲の栽培方法について共通の価値観を有している九頭竜オーガニックファームと連携して、米作りからこだわった酒造りを行うため、山田錦の契約栽培を行うことになった。これにより、トレーサビリティはもちろんのこと、田んぼごとの米の出来具合や、品質を的確に把握し、酒造りに生かすことができる。



発泡性清酒 試作品  
ドラゴンキッス

### 連携に当たっての課題や工夫等

当社の強みは、加水しないで設定したアルコール度数のお酒を作り上げる技術である。今回の開発商品もすべて加水せず、醸造段階での技術で、その清酒としての風味を損なわずにアルコール度を低めに抑えられる醸造法により製造する。また原料米については、網下米の中から、小粒ながらも醸造用に適したし米を選別して使用する。



### 連携による効果

農林漁業者

5年で22.5万円の売上高増加、等外米の付加価値の向上

山田錦の生産及び網下米の選別、集荷、管理により、収益向上が期待される。

中小企業者

5年で2,000万円の売上高増加、販路拡大、海外への販売

発泡性清酒の開発・販売を行うことにより、差別化できる商品の強化および販路拡大が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名: 吉田酒造有限会社  
T E L : 0776-64-2015  
E - m a i l : hakuryu@jizakegura.com

所在地 : 〒910-1325 福井県吉田郡永平寺町北島7-22  
F A X : 0776-64-2932  
ホームページ : <http://www.jizakegura.com>