

3類型	農林水産物 醸工業品	通巻番号	4 - 20 - 010
地域資源名	佐布里の梅	認定日	平成20年9月24日
地域	知多市、常滑市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省
地域資源名	愛知の清酒		
地域	名古屋市、一宮市、江南市、清須市、北名古屋市、犬山市、岩倉市、瀬戸市、津島市、稲沢市、愛西市、半田市、常滑市、豊橋市、新城市、豊川市、岡崎市、豊田市、安城市、西尾市、碧南市、蒲都市、蟹江町、東浦町、阿久比町、美浜町、南知多町、三好町、幡豆町、設楽町、東栄町		

**事業名:江戸時代の製法を再現し
知多の清酒「白老」と「佐布里の梅」を原材料とした梅酒の製造販売**

会社名:澤田酒造株式会社 所在地:愛知県常滑市古場町4-10
 連絡先:TEL:0569-35-4003 H P :http://www.hakuro.com
 FAX:0569-35-6953

事業概要(新たな活用の視点)

- ・地域資源である「佐布里の梅」と「愛知の清酒」の取り合わせによる「こだわりの梅酒」を製造販売する事業。
- ・澤田酒造が製造する古来の技法を取り入れたこだわりの清酒を使用し、江戸時代の書物「本朝食鑑」にある日本酒の古酒を使った梅酒作りレシピにのっとり、ワラ灰によるあく抜きを始めとして、忠実に「昔造り」の梅酒作りに取り組む。
- ・「知多の梅」と「知多の酒」を組み合わせた「新しい知多の産品」として、地域の観光協会・料飲店等から高い評価を得ている。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・地域資源である「佐布里の梅」を用いた梅酒の製造は、当社だけの取り組み。こだわりの製法による純米古酒を用い、江戸時代の伝統製法に基づいた本格的こだわりの梅酒により、他地域の梅酒に対する優位性を事業の強みとする。

市場性・販路

- ・昨年10月に試作した梅酒3,000Lを販売したところ、地元高級旅館からの一括受注のほか、マスコミ等で評判となり、1ヶ月弱で完売した実績あり。飲食店や旅館を始め百貨店にも販路の開拓を図る。

地域における関係事業者等との連携

- ・常滑商工会議所常議員
- ・NPO法人「常滑タウンキーピング」副会長
- ・「知多の地酒を楽しむ会」設立者



【佐布里の梅の処理工程】



【澤田酒造製造純米酒古酒】



【こだわりの梅酒「白老梅」】