

3類型	鉱工業品及びその生産技術	番号	1
地域資源名	福岡の清酒、福岡の焼酎	認定日	平成20年 7月31日
地域	久留米市	所管省庁	財務省、経済産業省

事業名: 黒こうじ菌を用いた純米吟醸酒(清酒)の開発と需要開拓

会社名: 池亀酒造株式会社

所在地: 福岡県久留米市三瀧町草場545

連絡先: TEL: 0942-64-3101
FAX: 0942-64-2929

H P: -

事業概要(新たな活用の視点)

・久留米地域の伝統的な地域資源である清酒・焼酎双方の製造技術の応用活用により、これまで自社内で5年間をかけて研究してきた黒麹菌を用いた個性豊かな純米吟醸酒(清酒)を開発し、販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・地域資源である焼酎の麹菌の特徴であるクエン酸の性質を活かした口に雑味の残らない爽やかな「新たな酸味」を生み出した料理と相性のよい個性ある清酒であることが特徴であり、優位性がある点である。

◆市場性

・全国における清酒市場は年間5,000億円程度であり、うち、高級酒は1,400億円程度。
・食が多様化する中で、アルコール類にも個性化・本物志向の需要が増加しており、従来の清酒とは異なる爽やかな酸味をもつ新規性の高い黒こうじ酒は高級酒を好む消費者層に受け入れられるものとして期待が高い。

◆販路

・本商品の特徴となる嗜好性の高さ・料理との相性の良さから、こだわりの酒を求める消費者と食通の集まる料飲店の流通経路に絞って販路開拓を行う。

地域資源における関係事業者との連携

・地産地消に寄与し、素材の安全性を確保するため、地元農業者からの酒米の調達に努める。また、地元同業者と個性ある新商品づくりに努めることにより、清酒産地としての復興にも寄与する。



昨年テスト販売を行った
黒こうじ酒

【同社の既存商品の例】



ゼリー梅酒