

3類型	釀工業品	通巻番号	4 - 21 - 024
地域資源名	岐阜県の清酒	認定日	平成21年12月4日
地域	岐阜市、大垣市、羽島市、各務原市、笠松町、養老町、揖斐川町、大野町、池田町、高山市、多治見市、中津川市、美濃市、瑞浪市、恵那市、美濃加茂市、土岐市、可児市、飛騨市、郡上市、下呂市、富加町、川辺町、八百津町、御嵩町	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名:古酒(長期熟成酒)を活用した各種リキュールの開発および製造販売

会社名:合資会社白木恒助商店

所在地:岐阜県岐阜市門屋門61

連絡先:TEL:058-229-1008

H P : <http://www.daruma-masamune.co.jp>

FAX:058-229-1010

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は天保6年(1835年)創業の老舗清酒メーカー。戦後、大手メーカーとの差別化を図るため、鎌倉時代から受け継がれる伝統文化である「古酒」に着目、昭和46年より本格製造を始めた。
- ・平成20年9月にリキュール製造免許を取得、その第一弾として、岐阜県産の「あじめコショウ」を使ったリキュール『激辛天国』を開発、平成21年4月より販売を開始した。
- ・現在、112種類にも及ぶ古酒を貯蔵しており、保有する古酒のデータベースに基づき、日本酒度や色合い等を加味しつつ、「清酒の調合(ブレンド)技術」を用いて最適なブレンドを行う。
- ・古酒(長期熟成酒)を用いたリキュール類を開発し、これを製造・販売する試みは、地域で初めての取り組みである。



【あじめコショウを漬けて込んだ『激辛天国』】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・古酒は、長期熟成による分子結合によってアルコールの刺激が弱くなることから、まるやかな舌触りで、かつ酔いにくいという性質を有している。また、同社の古酒は、独自の「五段仕込み」製法によって、アミノ酸成分と米由来の糖분을豊富に有している。
- ・これに加えて、漬け込む原材料との相性も考慮した最適なブレンドによって、素材の香りと古酒のまるやかな旨み・甘さとがマッチした、自然な甘さ・香りが味わえる。

市場性

- ・若者を中心に「清酒離れ」・「ビール離れ」が進行する一方で、リキュール市場はむしろ伸張し続けている。

販路

- ・インターネット通販および蔵直営店に加え、こだわりの品揃えを目指す酒販店や高級スーパー等、首都圏を中心に販路開拓を図る。



【『古酒でつくった梅酒』】

地域における関係事業者等との連携

- ・「岐阜伝統食品の会」会員
- ・岐阜県経済産業振興センター「食品ビジネスの会」に参画



【ビンテージ古酒の数々】