

3類型	鉱工業品	通巻番号	3 - 21 - 110
地域資源名	神奈川の清酒(地酒)	認定日	平成21年6月29日
地域	神奈川県海老名市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:米作りから酒造りまでの一貫醸造酒蔵の醸造技術・販売網を活かした米麹味噌の製造・販売の事業化

会社名:泉橋酒造株式会社

所在地:神奈川県海老名市下今泉5 - 5 - 1

連絡先:TEL:046 - 231 - 1338

H P :http://www.izumibashi.com

FAX:046 - 233 - 1452

事業概要(新たな活用の視点)

・本事業で製造する味噌は、地域資源である海老名の地酒の清酒製造と杜氏の技術を活かし、酒蔵ならではの本格風味を追求する。清酒原料としても用いている地元の農家と一緒に作っている酒米(山田錦)と地大豆(津久井在来種)を使い、地元産原料に徹底的にこだわり商品としての競争優位性を確保する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・本事業で開発する商品の強みは、生産者・流通・消費者一体となった商品開発を進める点である。地元の米作農家との共同研究(相模酒米研究会)を核に、既存流通ルートと当社酒米栽培地域である、相模川東側流域の「海老名市」「相模原市」「座間市」「大和市」「川崎市」との地域行政との深いネットワークを活用し、料理教室、農業体験等も絡め最終消費者の嗜好を取り込み、本格ご当地味噌のブランド育成を図る。

市場性

・市場ニーズは、近年堅調な伸張を見せる地産地消、スローフード、食への安全・安心にこだわる需要である。味噌全体の市場規模(約1,300億円)と推計される中で、「5人に4人が生産地表示に対する高い意識を持つ」との調査結果もあり、地元産の安心できるブランドを強く求めるニーズを着実に充足していく。

販路

・域内では既存流通ルート(酒販店、飲食店、DM顧客等)を活用し、域外ではこのルートに加え地元行政の主催するイベント、広報と連携し安心・本格志向の品揃えにこだわる首都圏(東京、埼玉、千葉)の百貨店、酒販店、飲食店への波及を推進する。

地域資源における関係事業者との連携

・酒米研究会等地元生産農家、小売店との取り組みを含め、開発・製造・販売においてそれぞれ協働で事業に取り組む。また神奈川県農業技術センター、地元農協等とも積極的な連携を図る。



【脚注】

写真(上) 酒友館
昔米蔵の場所を改装し、試飲スペース、ミーティングルームとして蔵の見学時や打ち合わせなどに使用している。
写真(中・下)
「相模酒米研究会」
地元の酒米生産者、JA、改良普及センター、研究所と連携しいづみ橋のための酒米栽培の研究・勉強会を実施している。