

3類型	釀工業品	番号	8 - 26 - 009
地域資源名	清酒	認定日	平成26年10月15日
地域	熊本県全域	所管省庁	財務省・経済産業省

事業名：食との相性で食卓を華やかに彩る“低アルコールスパークリング日本酒”の開発および販路開拓

会社名：花の香酒造株式会社

所在地：熊本県玉名郡和水町西吉地
226-2

連絡先：TEL:0968-34-2055
FAX:0968-34-2644

H P : <http://www.hananoka.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

オレンジのような華やかな香りを出す701号酵母などと独自の醗製法により製造した低アルコール日本酒に発泡性を付与し、酸度が高く淡麗ですっきりして若い女性にも愛飲していただける料理との相性を大切に「低アルコールスパークリング日本酒」の開発と販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

2014年iTQi(国際味覚審査機構)で優秀味覚賞を受賞し、世界のシェフ・ソムリエに認められるほど、米が本来醸し出す日本酒ならではの奥ゆかしい香りはそのままに、華やかでフルーティな風味が口の中を駆け巡り、スッキリとした後味が楽しめる日本酒であることから、食中酒として優位性がある。



花の香酒造(株)

市場性

低アルコール飲料の中でもアルコール度数が8~9%程度のストロング系商品は、辛口で食事に合わせやすいため食中酒として飲用され、男性だけでなく日本酒が苦手な女性にも受け入れられている。また、スパークリングワインなどの発泡性酒類の需要は拡大しており、市場ニーズに合致した商品である。



製造風景

販路

食事や料理と合わせてお酒を楽しみたい、その雰囲気を楽しみたいという20代から30代の女性をターゲットに、展示会への参加や地酒屋の当社会員組織「花の香の会」を通じて、百貨店や高級スーパー、またホテル、レストラン等の飲食店向けの販路を開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

酒造米の調達では県内企業と、商品開発やブランディングについては「料理マスターズ」の宮本けんしん氏と、また熊本酒造組合や熊本県中小企業団体中央会とも連携をはかる。さらに、地元の「平山温泉」や「三加和温泉」等とも商品PR等で連携を強化する。



開発した商品