

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	5-20-039
地域資源名	奈良八重桜、日本酒	認定日	平成21年2月12日
地域	奈良県奈良市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

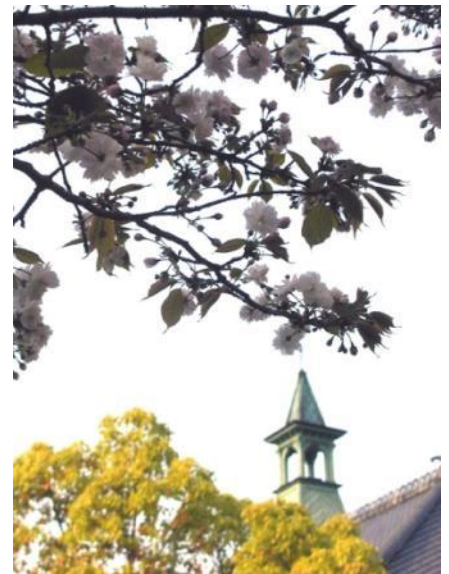
事業名：ナラノヤエザクラの自然酵母を利用した清酒の開発、製造および販売

会社名：株式会社今西清兵衛商店
 連絡先：TEL：0742-23-2255
 FAX：0742-27-3538

所在地：奈良県奈良市福智院町24-1
 HP：<http://www.harushika.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・酒用自然花酵母の分離は極めて困難といわれるなか、平成20年春に開花した「奈良の八重桜(ナラノヤエザクラ)」よりその酵母の採取に、当社を含む奈良女子大学のプロジェクトチームは成功した。
- ・同年晩夏から試験醸造を重ねた結果、やや酸味のある「ほのかな甘みと奥深い旨みを感じるワインのような日本酒」を製造できることがわかった。
- ・本事業では、この「奈良の八重桜」自然酵母を使った清酒を市場先行投入商品として位置づけ、「奈良の土産物」としてネームバリューを高めていくとともに、同酵母を使った微発泡性清酒や赤色発色機構をもたせたロゼ風清酒の開発・商品化に努める。



【奈良八重桜】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・古くから培われてきた「日本酒」の醸造技術と、県花の奈良八重桜から自然酵母を採取できたことにより、全く新しい奈良県を代表する日本酒の製造・販売が可能となる。

◆市場性

- ・日本酒の消費は減少傾向にあるが、ワイン嗜好層は拡大傾向にある。本事業により開発する商品「ならやえざくら」はワインのような爽やかな仕上がりであり、市場ニーズにマッチしたものである。
- ・また奈良女子大学において赤色発色機構を持つ酵母の研究が進められており、ワイン同様に慶事用として紅白の日本酒をそろえることができれば、ギフト商品としての展開の幅も広がる。

◆販路

- ・「産学連携商品」発表の場等、各種展示会に出展しPRに努めるとともに、酒問屋や飲食店等に販路開拓を行う。

地域資源における関係事業者との連携

- ・奈良女子大学及び奈良県工業技術センターの協力を得て、開発や品質維持・改良に努める。



【今西清兵衛商店】