

3類型	農林水産物・鉱工業品	番号	8-26-014
地域資源名	米・清酒	認定日	平成27年2月2日
地域	佐賀県全域	所管省庁	財務省・農林水産省・経済産業省

事業名：佐賀県産食用米と花酵母の最適な組み合わせによる純米大吟醸酒等の開発と新たな販路開拓

会社名：天吹酒造合資会社

所在地：佐賀県三養基郡みやき町大字東尾 2894

連絡先：TEL：0942-89-2001
FAX：0942-89-3450

HP：http://www.amabuki.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

特別純米酒など精米率の高い特定名称酒の原料は、「酒造好適米」を主に用いているが、本事業では原料全量を佐賀県産食用米を用い、また清酒酵母として他社にないリンゴやバナナの香りや味が感じられる「花酵母」を用い、当社が培ったその特性を引出す醸造技術により、従来品に引けを取らない純米大吟醸酒などを開発・製造する。この佐賀県産食用米と花酵母活用技術を活かした開発製品を、海外では主に米国内日本食レストラン等へ、国内では首都圏の地酒専門店等に対し、カップ酒形態の販売などで販路開拓を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

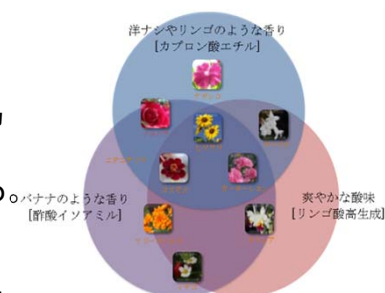
- ・「さがびより」などの食用米は、酒造好適米に比べ、栽培が容易なうえ収穫も早く、醸造時期を早めることができる。
- ・他社にない花酵母活用技術を有しており、製品に多様性がある。
- ・食用米の活用によって、コスト引下げのメリットが期待できる。

◆市場性

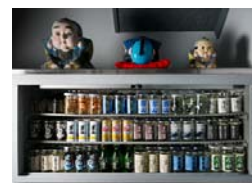
- ・近年の純米・吟醸酒ブーム再来により、純米酒など特定名称酒の需要減少に歯止めがかかり、輸出を含めむしろ増加傾向。
- ・海外でも米国で純米・吟醸酒の需要が伸びており、若者や女性層が好む清酒は、甘口の飲み易い清酒にシフトしている模様。

◆販路

- ・国内では、主に首都圏の地酒販売特約店。
- ・海外では、米国の日本食レストランや日系スーパーマーケットを足がかりに、アジア圏と並行してEU圏にも進出を予定。



自社で培った花酵母活用技術



米国日本食レストランでの店内陳列の様子

地域資源における関係事業者との連携

開発は基本的に自社内で行い、原料米供給は佐賀県酒造協同組合及び米商に依頼、テストマーケティング等は、みやき町商工会、佐賀県商工会連合会と連携して実施する。

また海外販路展開は、東京共同貿易株式会社を通じアメリカのNY MUTUAL TRADING社から販売を開始していく予定。