

3類型	鉱工業品	通巻番号	2-26-013
地域資源名	果実酒	認定日	平成27年2月2日
地域	山形県南陽市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名: 山形県産りんご果汁を使用した冷凍濃縮法によるデザートワインの製造・販売
及びブランド化

会社名: 有限会社 佐藤ぶどう酒

所在地: 山形県南陽市赤湯1072-2

連絡先: TEL: 0238-43-2201

URL: <http://www.kinkei.net>

FAX: 0238-40-2538

事業概要(新たな活用の視点)

- ・地域特産のりんご果汁を用いた果実酒を製造し、付加価値を付けてワインの製造及び販売を行う。
具体的には果汁の冷凍濃縮法を取り入れ、類似商品との差別化を行い、こだわりのデザートワインを開発・販売し新事業を展開して行く。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・冷凍濃縮法を用いて濃厚な果汁を引き出し、原材料の質と製法で差別化を図る。原材料については土壌改良にこだわりのある生産農家等からのりんごを主体に使用し、製法については熟成に樽を使用したフランスの伝統的製法を取り入れる。



アップルスイートセレクション

◆市場性

- ・酒類全体の国内消費量は減少しているが国産ワインについては増加傾向にあると推測される。また、果実酒酒税課税額は平成13年度以降順調に課税額が増えており、この市場拡大傾向は今後も持続することが予想される。

◆販路

- ・当商品の特質は次のとおりと考える。
 - 1.りんごの果汁のみで製造
通常の4倍のりんごを使用している付加価値の高い商品である。
 - 2.類似品の生産量が少なく希少価値が高い
本商品の特質から、希少価値と付加価値の高い商品であるため、ホテル、百貨店等の高級客層にマッチングする。
- ・認知度が低い課題を、物産展や商談会に出展し対面で直接商品の説明をしながら販売し課題の解決につなげる。また、食文化の多様化に伴い飲み方や使い方について提案しつつ市場を開拓する。



製造の佐藤和洋

地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業を実行する事により、地域のりんご農家が、加工用りんごの利用価値を引き上げられることを目指す。
- ・山形県内には12のワイナリーがあり、本事業が成功すれば、他のワイナリーとの製造技術の情報共有による相乗効果・さらなるりんごの加工品の商品化に良い影響をもたらすことができる。



熟成樽(フレンチオーク)