3類型	鉱工業品	**通巻番号**	6－26－007
地域資源名	やまぐちの酒（清酒）	**認定日**	平成26年10月15日
地　域	山口県全域	**所管省庁**	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：「白麹」を使用した酸味に特徴がある新たなテイストの清酒開発および販路開拓

会社名：酒井酒造株式会社　　所在地：山口県岩国市中津町1丁目1番31号

連絡先：TEL：0827-21-2177　　HP：http://www.gokyo-sake.co.jp
FAX：0827-21-5372

事業概要（新たな活用の視点）

同社は、明治4年に創業し、岩国市の観光名所である錦帯橋を表す「五橋」のブランドで清酒を製造する山口県を代表する老舗酒造会社である。

本事業では、同社がこれまで培ってきた醸造技術を活用して、一般的な清酒製造では使われてこなかった「白麹」を使用し、酸味に特徴がある新たなテイストの清酒を開発し、販路開拓に取り組む。

【　本社外観　】

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力

清酒の製造には通常「黄麹」が使用されており、「白麹」はクエン酸を多く発生させることから、酸味に特徴のある清酒ができる。爽やかな酸味とさっぱりとしたフルーティな味が特徴で、これまで清酒が合わないとされていた肉料理や洋食にも合わせることができる新たなテイストの清酒である。

【白麹】

◆市場性

これまでの日本酒は、ワインに比べてその種類や味の広がりは少なく、多様な消費者ニーズに応えきれていない側面がある。本事業では、クエン酸の酸味を活かした「純米酒」や「低アルコール純米酒」、「発泡性純米酒」など幅広い層に受け入れられる商品を開発していく予定であり、これまでにない新たなジャンルの清酒として一定の市場形成が見込まれる。

【自動製麹装置】

◆販　路

販路開拓においては、既存販路に加え、これまで清酒が合わないとされていた肉料理や洋食等の新たな市場をターゲットとし、焼肉店やステーキハウス、洋食レストラン等への販路開拓を進めていく。

地域資源における関係事業者との連携

原料米は山口県産米を使用し、調達は契約栽培農家や山口県酒造組合を通じてJA全農やまぐちなどから行う。「白麹」を使った商品の成分分析や技術支援は山口県産業技術センターの協力を得て進め、市場調査や販路開拓・事業PRにおいては地元飲食店の他、山口県中小企業団体中央会などの支援機関や山口県などの行政の協力・支援のもと進めていく。

【純米酒・発泡純米酒】