



**地元産の青果を
日本酒に漬け込んだ
山都町の新しい名物。**

発端となったのは、矢部町と清和町、蘇陽町の旧3町村の合併だった。新しく誕生した山都町で観光協会長を引き受けることになった通潤酒造代表取締役社長の山下泰雄氏は、新しい観光名物を切望する町の声を耳にする。さっそく旧3町村の特産品を活用した酒造りが始まった。

近年の焼酎ブームに押されて、日本酒は消費低迷が続く。一方、リキュールは拡大傾向にある。平成14年と17年を比較すると、日本酒が89万7537klから72万9686klへと約19%ダウンしたのに対し、リキュールは57万892klから74万3024klへ約30%の伸び。地元産の米を原料とする日本酒に、ブルーベリーやイチゴ、トマトなど地元の果物を漬けて、リキュールの構想、開発に乗り出した。

新市場を開拓する、健康ブームに乗ったユニークなラベル。

焼酎よりも芳醇な味、香りを放つ日本酒に青果を漬け込めば、味に膨らみが生まれ、女性にも飲み易いまろやかなリキュールが仕上がる。また、果汁だけを使用する従来品と異なり、果実や野菜を丸ごと漬



地元産ブルーベリーを日本酒の原酒に丸ごと漬け込んだ「リキュール」。昨今の健康ブームを意識した、ユニークなラベルを採用した。

〔熊本県・山都町〕

ブルーベリー、トマト、イチゴ等地元の野菜果物を使った 日本酒ベースリキュールの開発・販路拡大

通潤酒造 株式会社



○活用する地域資源：ブルーベリー、トマト、清酒ほか

焼酎ブームに押されて消費低迷が続く日本酒。一方で、好調に伸びているのがリキュールだ。矢部町、清和町、蘇陽町の合併とタイミングが合い、町に新名物を望む声が高まったことから、地元産果物を使った日本酒リキュールの構想、開発が始まった。健康ブームをにらんだユニークなラベルを考案するなど、新たな販路拡大を目指す。

**女性をターゲットに
地元青果を漬け込んだ
日本酒リキュール。**

地域とともに歩んできた、 西郷隆盛逗留の歴史ある酒蔵。

明和7(1770)年、備前屋清九郎が創業。明治10(1877)年には、西南の役に敗れた西郷軍の本陣となり、浜町会議が開かれた。西郷隆盛逗留の歴史ある酒蔵だ。創業時より今に受け継ぐ社訓は「地域の発展なくして、企業の発展なし」。昭和19(1944)年に「濱町酒造有限公司」として法人化し、昭和38年に、現在の通潤酒造株式会社となった。コンテンツが充実したサイト運営を行い、通販をはじめ商品開発や販路拡大にも利用。日本酒リキュールは、今後試飲会などを重ね、普及を図る。



山下徹さん／開発担当。酒造り歴12年。販路に乗り易い新商品開発の中心的な役割を担う。「地元の人に日常的に飲んでもらうため、市価を抑えるのが課題です」。

Company Info.



通潤酒造 株式会社

熊本県上益城郡山都町浜町54
TEL.0967-72-1177
<http://www.tuzyun.co.jp>