

| | | | |
|-------|-------------|------|-----------------|
| 3類型 | 釀工業品 | 通巻番号 | 5-26-001 |
| 地域資源名 | 福井米、日本酒(清酒) | 認定日 | 平成26年7月7日 |
| 地域 | 福井県福井市 | 所管省庁 | 財務省、農林水産省、経済産業省 |

事業名: 福井産米を活用した各種酒類製品の企画・製造・販売事業

会社名: 田嶋酒造株式会社
 連絡先: TEL: 0776-36-3385
 FAX: 0776-34-1933

所在地: 福井県福井市桃園1-3-10
 H P: <http://www.fukuchitose.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・「RICE WINE」(以下ライスワイン)は、福井県が生んだ日本を代表する食用米として広く普及しているコシヒカリ(精米歩合90%)とワイン酵母を純米酒の原料として活用し、甘く酸味のある白ワインのような味覚の純米酒を企画開発した。当社の後継者が大学時代から実験に実験を重ねて当社独自の技術として作り上げたものである。
- ・開発したリキュールは、ライスワインをベースに福井市木田地区伝統野菜「木田ちそ」のさわやかな風味・酸味と芳醇な旨みのある商品である。今後は福井梅でコクを醸し出した商品や甘酒を活用した商品を試作開発予定である。
- ・2007年度を最後にみりん製造業者が途絶えている福井県であるが、当社は2012年6月、福井市で生産されたもち米を使用することを前提とした「地場産使用みりん免許」を取得した。地産地消商品として製造し、飲んでおいしい高品質みりんとして販売する。



RICE WINE



しそりキュール

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力と市場性

ライスワインは食用米を使用しているが、このように食用米を使用してワインの風味を兼ね備えた日本酒はない。またこの商品は、すべて福井県産品が使用された日本酒であり、女性にも飲みやすく食中酒として最適であるなどの特徴を有する商品である。そのため、他の競合品、類似品と比べても競争力があり、お土産需要やワインの代替品として一定の市場を確保することが期待できる。

◆販路

新規販路の開拓先としては、福井県内はもちろんのこと、県外においてもこだわりを持って販売する酒飯店への販売や、酒飯店経由にて居酒屋、イタリアンレストランなどの各種レストラン、ワインバーなどへの販売、また既存大手卸を活用し主に首都圏への販売、さらに海外販路を開拓できるように海外の展示会への出展も計画している。

地域資源における関係事業者等との連携

・福井県食品加工研究所からは、今後もリキュール、みりんの試作開発、瓶詰め技術などの指導を継続して受け、事業の進捗を確かなものにしていく。