

地域	富山県 砺波市	認定日	平成21年12月10日	通巻番号	4 - 21 - 050
----	---------	-----	-------------	------	--------------

生産履歴の明確化や減農薬栽培による付加価値向上

トレーサビリティを確立した無濾過純米酒と純米酒ベースの梅酒の製造・販売事業

GAP(農業生産工程管理)手法を導入して生産した酒造好適米を原料として、伝統的な醸造法を活かした品質の高い無濾過純米酒を製造。その純米酒をベースとして香り豊かな梅酒の製造・販売を行う。

連携体

農林漁業者 **金山農業協同組合 (協同組合)**

GAP手法の導入および、土壌改良など新たな栽培方法により、トレーサビリティを確立した品質の高い酒造好適米を生産。

中小企業者 **立山酒造株式会社 (食料品製造業)**

近代的醸造技術に生酛(きもと)・山麩酛(やまはいもと)の技術を融合して無濾過純米酒を製造。さらに、それをベースとした香り豊かな梅酒を生産。

連携参加者 **(株)アスク(飲食料品卸売業)、(株)花の露(飲料・たばこ・飼料製造業)、東北大学、日本アルコール産業(株)(化学工業)**

酒造好適米の土壌改良及び農場管理の支援、および、新たな醸造技術共同開発、国産醸造アルコールの提供

サポート機関等 **高岡商工会議所、地域活性化支援事務局**

連携の経緯

立山酒造(株)は近代的な醸造技術を導入して日本酒の安定的な生産を進めていた。近年、日本酒の消費が伸び悩む中、品質の高い無濾過純米酒およびその無濾過純米酒をベースとした甘味を抑えた梅酒を開発するため、先進的な土壌改良やGAP手法を導入して酒造好適米を生産するJA金山と連携して新商品を共同開発するに至った。

連携に当たっての課題や工夫等

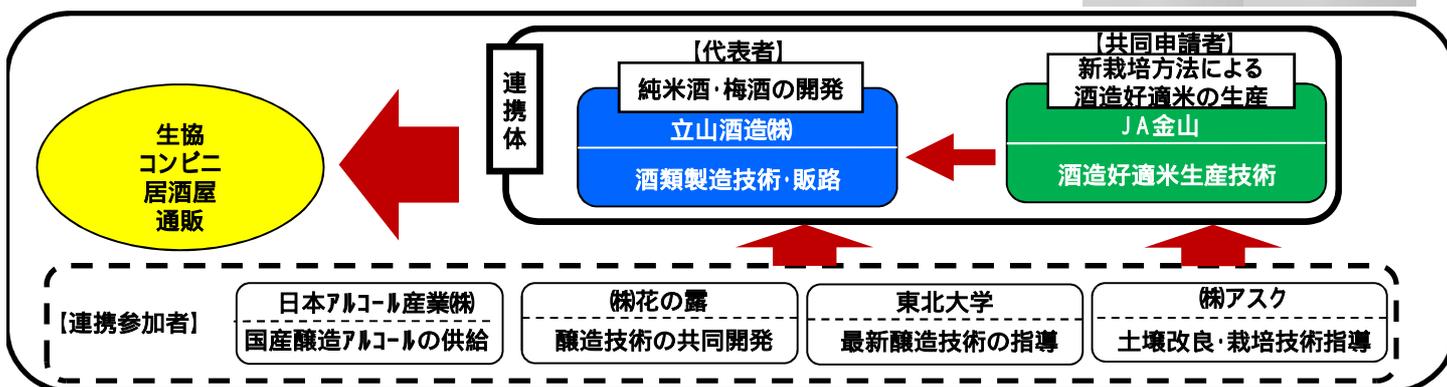
近代的醸造技術に生酛・山麩酛の伝統的技術を融合させることにより、品質の高い無濾過純米酒を安定的に生産。それをベースとして、香り豊かな梅酒を作る。また、GAP手法を導入して生産した酒造好適米や生産履歴の明確な南高梅等を原料として使用することで、トレーサビリティが確立された商品を開発する。



酒造好適米「出羽燦々」の生産地



「無濾過純米酒」と「梅酒」の試作品



連携による効果

農林漁業者 **5年で7,700万円の売上高増加、酒造好適米の品質向上と安定生産**

酒造好適米の安定生産が可能となり、経営の安定化が図れる

中小企業者 **5年で35,000万円の売上高増加、新商品による「立山」ブランドの全国展開**

高品質でトレーサビリティを確立した新商品を開発。差別化できる商品の強化及び販路拡大が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 立山酒造株式会社
TEL : 0763-33-3330
E-mail : tateyama@tateyama-brewing.co.jp

所在地 : 富山県砺波市中野217
FAX : 0763-33-3585
ホームページ : <http://www.tateyamabrewing.jp>