

地域	富山県 富山市	認定日	平成23年2月2日	通巻番号	4 - 22 - 074
----	---------	-----	-----------	------	--------------

⑦海外への輸出による販路の拡大

富山県産古代米(緑米)を活用した日本酒の開発と海外への販路開拓事業

古代米の一種「緑米」の甘味・旨味を活かし、濃厚な甘さと奥深さのある味わいの貴醸酒を開発。海外向けの新ブランドを構築し、日本酒のグローバル展開により、新たな市場開拓に取り組む。

※貴醸酒とは、三段仕込における最後の留仕込時の仕込水の全部あるいは一部に日本酒を使用して発酵させる日本酒。要するに日本酒で仕込んだ日本酒。

➤ 連携体

農林漁業者 中川武雄、(有)せきの(以上、農業)

濃厚な甘味を生み出す日本酒の原料米として、高品質な緑米の栽培及び安定供給に取り組む。

中小企業者 (株)榊田酒造店(飲料・たばこ・飼料製造業)

緑米の風味を活かす精米方法や熟成方法により貴醸酒を開発し、日本酒の海外展開に取り組む。

連携参加者 国際通産(株)(その他のサービス業)

中国への強いネットワークを活かした輸出関連業務及び販路開拓の支援を行う。

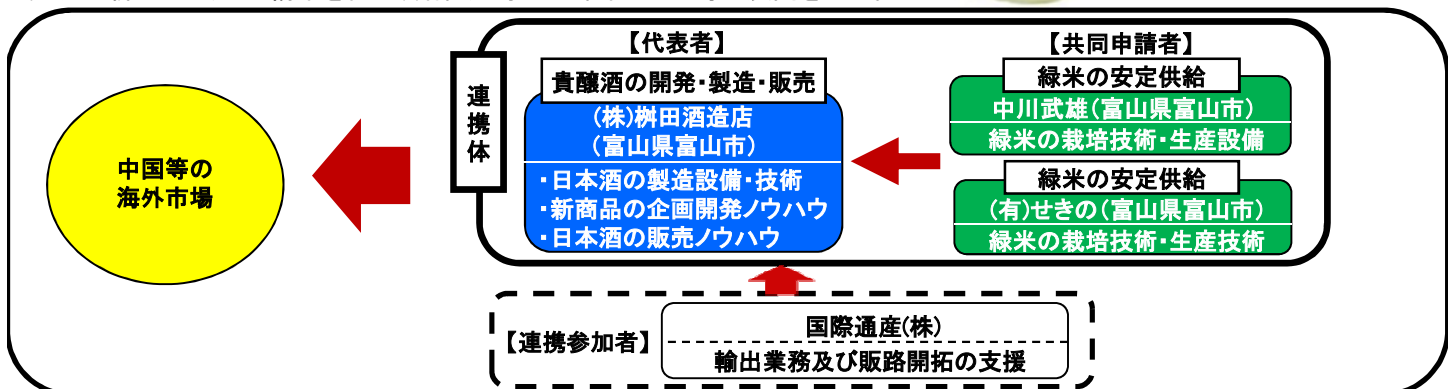
サポート機関等 (独)農業・食品産業技術総合研究機構、(独)中小企業基盤整備機構北陸支部

➤ 連携の経緯

(株)榊田酒造店は、国内酒類市場が縮小傾向にある中で、発展著しい中国の富裕層をターゲットとした新商品開発及び販路拡大を検討していた。そこで、全国的にも生産量が少なく、希少な古代米の品種である緑米を栽培していた中川武雄と連携し、海外向けの新たな日本酒の開発・製造・販売事業を行うこととした。また、緑米を安定供給するため、米の新品種の導入及び経営規模の拡大を検討していた(有)せきのとも連携を図り、消費拡大が期待される海外向け、特に中国市場向けの新たな日本酒ブランドの構築を目指すこととなった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

中川武雄及び(有)せきのは、高品質な緑米を栽培するための土壌改良や最適な施肥設計の確立及び成熟の見極め等について適時情報交換を行い、緑米の安定供給に取り組む。一方、(株)榊田酒造店は、緑米の風味を活かす精米方法・熟成方法の確立に取り組み、濃厚な甘味と奥深さのある貴醸酒を商品化する。更に、国内では流通させず、海外市場、特に中国市場を対象にした商品開発及び新たなブランド構築を行い、贈答用等の日本酒として海外展開を図る。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で700万円の売上高増加、緑米の生産規模拡大、緑米の新規用途開拓

日本酒の原料米として緑米を安定供給することにより、生産規模拡大及び農業経営の安定化が期待される。

中小企業者 5年で4,500万円の売上高増加、日本酒の海外展開、海外向け新ブランドの確立

海外市場を対象にした商品開発及びブランド構築により海外展開が図られ、日本酒の消費拡大が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社榊田酒造店
TEL：076-438-1155
E-mail：masu@masuizumi.co.jp

所在地：富山県富山市東岩瀬町269
FAX：076-438-6763
ホームページ：http://www.masuizumi.co.jp/