

県産酒米とやまなしの水100%を使った スパークリング日本酒の飲み比べセットが誕生

山梨県酒造協同組合

山梨県酒造協同組合(北原兵庫理事長 組合員13社)は、平成29年2月に国から認定を受けた地域産業資源活用事業計画の山梨県原産地呼称日本酒管理制度によるスパークリング日本酒飲み比べセットを新たに開発した。

国内のアルコール市場は、健康志向や若者のアルコール離れ、愛飲家の高齢化等により縮小傾向にある。リキュール系の缶チューハイやハイボールなど発泡性飲料の消費が伸びている中で、日本酒の消費量は昭和48年をピークに30%弱まで激減している。

組合では事業認定を取得し、小規模の事業所が多い県内の酒蔵の新製品開発を促進するため、補助金を活用し山梨県産の酒米100%と山梨県が認定する地域産業資源の山系の水を仕込みに使った新商品開発に取り組んできた。更に今回は、スパークリング日本酒の醸造技術の開発に取り組んできた山梨銘醸(株)がスパークリング日本酒の醸造に新たに取り組む酒蔵へ直接出向き、各蔵の伝統や味わいと融合したスパークリング日本酒となるよう

に情報提供と技術指導を行った。通常、酒の品質を左右する酒質設計や醸造技術は各酒蔵の知的財産にあたり門外不出となっていたが、山梨県内の酒蔵の事業継続と発展のため酒蔵を超えた連携を図ることとなった。

今回発売した原産地呼称日本酒管理制度に基づいたスパークリング日本酒の飲み比べセットは、山梨銘醸(株)の純米酒、太冠酒造(株)のワイン酵母を使った純米酒、井出醸造店の純米吟醸酒の3種類で、独自のブランド化を図り付加価値を高めることで他産地と差別化し輸出や海外からの観光客への販売拡大も目指す国内初の事例となった。



スパークリング日本酒飲み比べセット