

北雪酒造 清酒 需要拡大の基本戦略・販売戦略を探る！

～ 酒造メーカーと農業者グループとの連携による新商品開発と新市場開拓 ～

北雪酒造の基本戦略の経過と動向

消費者ニーズの多様化に伴い、清酒王国新潟でも清酒の販売額は逐年減少の一途であり、県内各社は一部酒蔵を除いて厳しい経営を強いられている。

この対策の一環として、他のアルコール類への進出（商品アイテムの補完 地ビール、焼酎他）や海外への輸出を強めている企業も続出している。

2006年 輸出に取り組む県内業者数 51社
総量 516千リットル

この需要減退の逆風の中、佐渡市前浜地区（旧赤泊村）において明治中期創業の老舗蔵本の株式会社北雪酒造は、安心・安全・高品質な清酒への市場ニーズに対応すべく地元農家と連携して大吟醸など高付加価値の清酒を目指し、経営努力を重ねてきた。

具体的には、数年前より海外向けとして日本料理店「NOBU」（オーナーシェフ 松久信幸氏）へのオーダーメイドの高級酒の販売、一方国内向けは個人又は小グループ単位で個別のオーダー酒の受注生産を実施してきたところであるが、この基本戦略に更に磨きを掛けた新たな基本戦略の見直しを図っている。

今回、このグレードアップされ、具現化の可能性の高いビジネスプランは国より「売れる商品企画」として農商工等連携促進法に基づき事業認定がなされた。

その2つの基本戦略の要点は次の通り。

1. 海外においては、付加価値の高いオーダーメイドの清酒を製造することで、NOBUレストランだけでなくアメリカ・EUのリカーショップへの新規提供を行い、新たな販路市場を開拓する。



2. 国内では、個人・小グループを対象に、ガラスタンクを活用してフルオーダー酒の商品企画から受注を行い、新たな販路開拓を目指す。

オーダーメイド酒とは、消費者が要望する規格（精米割合、味覚、アルコール度数、ラベル、納期など）を取り入れた小ロットのオーダーメイド清酒製造するもの。なお、フルオーダーとは、健康志向に配慮のこたわりの「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」を100%使用して、消費者が要望する規格（酒米、種別、味覚、アルコール度数、精米割合、ラベル、ビン、納期など）を取り入れた小ロットのフルオーダーメイド清酒製造をするもの。小ロットのオーダーメイドに対応できる5本のガラスタンク（400ℓ）の酒造システム。



新潟県中央会支援による農商工等認定とは！

当会は、関東経済産業局受託事業の地域力連携拠点事業（創業支援、地域資源活用・農商工連携他）を実施し、県内小規模事業者等（農林水産業も含む。）に対して経営支援等を実施しています。この事業のテーマの一つとしての農商工等連携支援事業では、農林水産業と商工業が有機的連携を図ることにより、新商品開発・新役務開発等のビジネスプラン作成とその計画の具現化のための支援を行っています（農商工等連携促進法）。今般、同法に基づき株式会社北雪酒造と菊池南洋司氏を代表とする南佐渡酒米生産グループに対し、「フルオーダーの酒の製造・市場開拓」を図るための事業計画認定申請支援を行い、平成21年3月19日計画が関東経済産業局長、北陸農政局長及び関東国税局長より認定されました。

北雪酒造及び酒米生産グループの経営資源

北雪酒造と南佐渡酒米グループの特化した経営資源としては次の項目が挙げられる。

平成 16 年に ISO9001 認証取得するなどした、高品質な清酒製造、クリーンで整備された酒造設備。

チタン製ボトルの Y K 3 5 雫酒や超音波熟成酒など培った酒造技術を駆使した高品質な酒づくりノウハウ。

Y K 3 5 雫酒は、醪を袋どりした雫だけを集めたもの。Y K 35 とは、酒米山田錦の Y、熊本酵母の K、精米歩合の 35%をとったもの。

日本料理を世界に広めたオーナーシェフ松久信行氏（NOBU）のレストランで売れ筋の商品である大吟醸 NOBU、純米大吟醸 NOBU の W 名前ブランドの高い評価。



南佐渡酒米生産グループの棚田

連携の必要性と効果

従前より、株式会社北雪酒造は内外の消費者からのオーダーメイドの清酒製造への対応を行ってきたが、現状よりもさらに消費者ニーズに対応可能なフルオーダーの酒造りに応えるため、これまで以上に農家同士及び酒造会社との密接的な関係の構築による連携が求められている。



羽豆史郎社長（右端）と松久信幸氏（中央）名優ロバート・デ・ニーロ氏など世界のセレブを魅了する NOBU レストランを含む顧客からの高い評価、信頼。

（注） ニューヨークのプライベートでロバート・デ・ニーロと共同経営する“NOBU NEW YORK”はトム・クルーズ、ジョルジオ・アルマーニ、レオナルド・ディカプリオ、スピルバークらが来店し、北雪「大吟醸」を冷やして青竹の筒に入れて、青竹のぐい呑みで呑むというスタイルで大変喜ばれている。

南佐渡酒米生産グループの経営資源

南佐渡の丘陵地から湧き出る米作りに適した天然水。

朱鷺認証酒米づくりに適した太陽の恵みを楽しみ南斜面に連なる棚田及び休耕地。

手抜きをしない実直な人柄と長年培われた酒米生産ほ場の土づくりと栽培技術など。



具体的には、北雪酒造が有する経営資源であるクリーンで整備された酒造設備と培った酒造技術を駆使した高品質な酒づくりを活用した高付加価値の清酒製造、原料となる南佐渡酒米生産グループが有機を活用した高品質な酒米、高収益確保などの連携効果を狙い、清酒の新たな市場を開拓することで両者の経営資源を活用した新たな相乗効果が期待される。

すなわち、新ビジネスプラン計画で展開する清酒は、消費者の個別の要望を取り入れ、高品質な朱鷺認証酒米づくりへの体験参加もできるなど世界に発信できる、『フルオーダー清酒』という効能を付加している点で類似する従来製品との差別化を図るものである。

お問い合わせ先！



株式会社 北雪酒造（ほくせつ しゅぞう）
住所 952-0706 佐渡市徳和 2377 番地 2
電話 0259-87-3105 FAX 0259-87-3173
<http://www.sake-hokusetu.com/home/>

■ 酒米づくり農家、北雪酒造、消費者（NOBUレストラン等）との農商工新連携事業イメージ

