

# 酒販ニュース

醸造産業新聞社

■昭和35年4月15日第3種郵便物認可■《旬刊》毎月1、11、21日発行／購読料1カ年15,400円(消費税込)／郵便振替口座00110-5-14639【本社】〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-5-5神田駅前SKビル／電話03-3257-6841／FAX03-3257-4939【関西支局】〒530-0044 大阪市北区東天満2-9-4千代田ビル東館／電話06-6356-0325／FAX06-6356-6909●E-mail:shuhan-news@jsnews.co.jp●URL:http://www.jsnews.co.jp●



## 日本酒月間、体験機会創る

10月は日本酒の月。消費者イベントは多い。写真は東京・新橋駅前です。3・4日開かれた「ふくしまの酒まつり」。生販三層有志による日本酒需要創造会議が推奨する「酒ハイ」

コーナーを設け、3種から選ぶ好みの酒と炭酸水を1対1で割って提供。「1杯目でも締めでもいいと、想像以上に好評だった」(福島県酒造組合)という。関係記事3・19面

■主な記事■

- 2/3 地方酒蔵元、ジン参入増  
商品化まで短い利点、販売には格差
- 4 上半期の課税数量  
ビール4年連続増
- 16 9月のビール類  
裏返しで22%減

**10月11日**  
2024年(令和6年)  
第2207号

# 地方酒蔵元 ジン参入増

発売社「海外で『ラフトジン』が話題。伸長が見込める(メーカーA社)」と期待する。設備投資は必要なものの、ウイスキーと比べて商品化までの期間が短いことは資金面で助かる。

地方清酒メーカーの中には、新型コロナが広がっていた時期に、消費用の高濃度エタノール製造のためスピリッツ製造免許を取得したところがある。商品化まで短い「地域色が出せる」

「商品化まで短い」  
「地域色が出せる」

も発売した「い」(同社)日本名門酒会(本部)は

地方清酒メーカーのジンは「柚子や茶葉、セリなどの宮城県産素材(名門酒会)や「地元・ニセコ町産のヤチヤナギ、ニ

地方清酒メーカーがジンを手がける動きがじわり広がっている。別表。「本業一の清酒市場の低迷がずっと続き、新規事業の一つとして比較的取り組みやすく、かつ国内外でクラフトジンの人気が高まっていることが背景。商品化までの期間が短いことや、地元産ポタニカルを原料に使うことで「地域性」をアピールして差異化できることも参入増の理由だ。

## 地方清酒メーカーの主なジン商品

- 新潟・朝日酒造〈KUBOTA GIN〉クラウドファンディング分は2024年10月発売予定、一般は来年以降。アル分47%。小売価格700ml瓶・5,500円(通常箱)。「里山の香りをイメージ。杉や甘酒も使用」(同社) 写真①
- 日本名門酒会〈群緑(ぐんろく)〉2023年4月。宮城・新澤醸造店の関連会社MCG製造。42%。720ml瓶・4,200円。「柚子や茶葉、セリなど県産素材を使用。ゴーシャスでパンチの効いた味わい」②
- 長野・仙醸〈SENJO クラフトジン SAKURA〉2023年から海外先行発売。国内は24年。45%。700ml瓶・4,200円。「地元・高遠町産の固有品種・タカトオコヒガンザクラの葉を使用」③
- 茨城・来福酒造〈RAIFUKU GIN Aromage〉2022年8月。42%。720ml瓶・4,000円。「筑波山麓地域で栽培される福来(ふくれ)みかんのほか、茨城県産の農産物をポタニカルを使用」④
- 秋田・小玉醸造〈AKITA CRAFT GIN 峯(ギン) No.65〉2022年7月。42%。500ml瓶・税込3,080円。数量限定。「クロモジ、シラカバ樹液など県産物を使用。売上げの1部を山林保全に寄付」⑤
- 高知・司牡丹酒造〈マキノジン〉2022年2月。45%。700ml瓶・3,364円。「植物学者・牧野富太郎博士が発見し亡き妻の名をつけたスエコザサをメインに、県産原料を使用」⑥
- 北海道・ニセコ蒸溜所〈ohoro GIN スタンダード〉八海醸造グループ。2021年10月。47%。720ml瓶・4,500円。「ニセコ町産ヤチヤナギ、ニホンハッカなどをポタニカルに使用」⑦
- 広島・三宅本店〈クラフトジン瀬戸内・檸檬〉同社運営のセトウチディスティラリー製造。2021年9月。47%。700ml瓶・2,200円。広島県中心、全国の業務用も。「レモンのフレッシュ感と果汁感が特徴」⑧
- 香川・西野金陵〈夕風 GIN〉2021年1月。40%。500ml瓶・税込3,850円。「瀬戸内産のオリーブや山椒、ショウガ、文旦、ゆずなどのポタニカルをブレンド」⑨
- 岩手・南部美人〈南部美人クラフトジン〉2021年。40%。700ml瓶・税込5,390円。「二戸の名産であり、ユネスコ無形文化遺産や日本遺産登録もされた『浄法寺漆』を使用」⑩
- 秋田・山本酒造店〈クラフトジン ナイトラベラー〉2020年。45%。700ml瓶・4,000円。「粕取焼酎をベースに、県産ポタニカルなどを使用」⑪
- 茨城・明利酒類〈和 GIN〉2017年。45%。700ml瓶・3,500円。「日本酒を蒸留し10年間貯蔵したスピリッツをベースにした、日本独自のクラフトジン」⑫

《注》小売価格は一部を除き税抜き



ソーダではじける、わたしとブルー。

すっきり、青。

## KOBIKI BLUE

酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量を。

木挽BLUEブランドサイト

酒造

ホンハッカ(ニセコ蒸溜所)など、地場産の材料を使って「地域性」を打ち出す例が多い。「甘酒や杉(朝日酒造)と「清酒らしさ」を狙うものもある。

注力の度合いは社によって差がみられる。朝日酒造のように一大事業に位置づけるところもあれば、ラインアップの一つとして1商品だけを売り続けるところもある。

流通業者の反応はどうか。「地域の特産物を使うことで、他にない商品として評価してもらえ

る。インバウンド需要にも対応できる」「(B社)。日本名門酒会は食中酒としても提案している。「割ると食中に向き、清酒とも共通した魅力として提案

できる」という。販売状況は差が大きいようだ。「食品の品評会で受賞し今年は前年比

2倍の出荷(小玉醸造)、「品評会で受賞し、昨年と比べて大幅増」(ニセコ蒸溜所)と順調なところがある一方で「なかなか厳しい状況」(C社)と

話す社もみられる。地方清酒メーカーのジンはまだ広がり始めたばかり。今後の参入状況とともに、注目度が高まる「クラフトジン」市場で他の多くの商品と競合しながらどのような動きを辿るのか注目される。

# 「酒ハイさらに周知を」

## 日本酒需要創造会議 倉本会長呼びかけ

生販三層有志による任意団体「日本酒需要創造会議」は3日、東京都内で第2回会合を開いた。同会議は4月25日発足。需要創造の第1弾施策として、日本酒と炭酸水を1対1で割る日本酒ハイボールを「酒ハイ(サケハイ、SAKEハイ)」の愛称で提案を推奨している。賛同企業が作成したポスターやPOPは運動に賛同する企業は誰でも無償で利用できる。

商品を出品。日本酒のアーミノ酸の効能についても紹介した。

●料飲店370店が酒ハイ導入/カクヤス・佐藤社長 佐藤順一カクヤス社長は「料飲店は9月末現在で東京250店、大阪100店、提案を始

めたばかりの九州は20店の計370店がメニューに酒ハイを導入している。1日50杯売れる店もあり、導入したうちの65%が日本酒の売上げが伸びたと回答している。家庭用の8月、約160店で推奨8銘柄1本購入でPB炭酸水1本を進呈するキャンペーンを実施。8

銘柄は他銘柄に比べて12%増」と述べた。具体的な施策を協議する運営委員会の活動(酒ハイの継続提案、日本酒に多く含まれるアミノ酸の効能、和らぎ水の訴求策)を飯田永介代表世話人(日本名門酒会本部長)が報告。運営委は4月発足後ほぼ毎月の5回開催。今後ほぼ毎月開催予定。もう一人の設立呼びかけ人は業務用酒販店・佐々木(東京)の佐々木実社長。



倉本隆氏

冒頭、倉本隆会長は「日本酒類販売社長」は「メーカー・卸・小売がそれぞれ同業者と取引先に、本会の趣旨と酒ハイ提案活動をさらに広めてもらいたい」と呼びかけた。引き続き設立呼びかけ人



國分晃氏

4氏が、自社の活動状況を交えてあいさつした。●高い利益率を料飲店が評価/国分G・國分社長 このうち國分晃國分グループ本社社長は「国分首都圏として8月、セールの酒ハイを説明

し、蔵元を絞って酒販店に提案している。フードサービス事業部は業務用酒販店ごとに銘柄を選定。併せて料飲店チェーンにも提案している。酒ハイは利益率が高くなる」と評価は高い。今月も全国対象の社内会議で周知する」と述べた。同社の9日開催の「地酒蔵元会」の試飲会には、49蔵元全社が酒ハイに合う



山名規雄氏

## 「心強い応援に感謝」 清酒組合・山名副会長

来賓として出席した山名規雄・日本酒造組合中央会副会長は「生販三層の主要企業が一体となって応援してくださるのは

大変心強い。國酒といながら課税数量に占める構成比が5%を切った。どうしていくか。一体となって取り組んでもらいたい。本日に感謝している。継続的に日本酒のブランド価値を高めていってほしい」と述べた。

The 12th **SAKURA** Japan Women's Wine Awards 2025

~女性審査員が選んだ世界のワイン~

# Japan Women's Wine Awards 2025

第12回 サクラアワード2025

2024年10月1日(火)~

新カテゴリー追加! 低アルコールワイン ノンアルコールワイン

早割 2024年10月31日(木)までにエントリー&クレジット決済でエントリーフィーの5%割引

ボリューム割 エントリー本数が11本以上でエントリーフィーの10%割引(早割との併用可)

“SAKURA” Japan Women's Wine Awards 事務局 e-mail: info@sakuraaward.com

● サンプル送付期間 2024年10月1日(火)~2024年12月10日(火)

● 審査会 東京会場 2025年1月28日(火) ホテル雅叙園東京 大阪会場 2025年2月4日(火) ホテル日航大阪

● 受賞ワイン発表 2025年2月27日(木) (サクラアワード公式HPにて) ダイヤモンドトロフィー、ダブルゴールド、ゴールド、シルバー各賞と特別賞及び特別賞グランプリ

お申し込み・詳細はサクラアワード公式HPから [www.sakuraaward.com](http://www.sakuraaward.com)