



【商品の特性】

1/3

商品名	『あつかしのどぶろく』	特長機能	お米(こしひかり)の旨味と香りを味わうことができるお酒
コンセプト	コク深い、麴の甘味や発酵によって生まれる旨味がしっかりと感じられる力強い風味		
いいところ「強み」	国見町のコシヒカリを栽培、収穫するところからはじめ、ゆっくり丁寧に醸していくことによって、コク深い、麴の甘味や発酵によって生まれる旨味がしっかりと感じられる力強い風味をお楽しみいただけます。		
他社との優位性	当社は材料と製法にこだわっております。国見町産コシヒカリを使用して低温醸造することにより、お米の持つ芳醇な旨味と香りを引き出しました。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	60～70歳代のお酒好きな方。どぶろくファン、また日本全国の様々な地酒を楽しみたい方。
利用場面(利用シーン)	週末の夜、美味しい料理と一緒にまったりと『あつかしのどぶろく』をお楽しみください。記念日などのプレゼント、祝い事の席での乾杯酒としてなど。
お客様の「メリット」	清酒とは一味違ったどぶろく独特の口当たりと旨味を楽しむことができる
地元での「評判」等	口当たりがよく飲みやすい

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	彩季亭		
-----	-----	--	--

従業員	2	人	売上	9	百万円
-----	---	---	----	---	-----

代表者名	鈴木俊一
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

国見町産コシヒカリを使用して造りました『あつかしのどぶろく』をここ国見町の特産品に育てたいと思っております。
「あつかし」とは国見町にある阿津賀志山(あつかしやま)のこと。奥州藤原氏の興亡をかけた決戦場となった山です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 969-1771 福島県伊達郡国見町大字山崎字北町田31番地11
-----	---------------------------------------

URL	https://www.saikitei.jp/
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	

出展カテゴリ		出展回数	1	回
--------	--	------	---	---

出展商品名	『あつかしのどぶろく』
-------	-------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

国見町内のイベント等には積極的に参加し、彩季亭を国見町の憩いの場にしたいと思っております。



福島県の旬の食材を使った料理と、自慢のどぶろくが楽しめる店「彩季亭」



奥州藤原氏の興亡をかけた決戦場となった「あつかし山」

TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

ここ国見町産のコシヒカリを使用した『あつかしのどぶろく』は、低温発酵によりとても香りがよく口当たりもよいどぶろくに仕上がっております。このどぶろくを口に含むと最初にスッキリとした辛口風味を感じますが、その後に柔らかな醪（もろみ）の甘みや旨味を感じることができます。 【製造工程】

① 添え仕込み（水+米麴+酵母+乳酸）⇒ ② 留め仕込み（①+蒸米）⇒ 約4週間醸造後、火入れ瓶詰製品化



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 官能検査、保存検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	工程管理表による
	従業員の管理
	一般衛生管理
施設設備の管理	一般衛生管理

危機管理	担当者	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先	同上

【公的認証・受賞歴】

2021年9月：国見町に「どぶろく特区」の申請・認可

【取引条件等】

内容量：720mlと300ml
 ケース入数：
 発注ロット：できれば5本以上
 参考上代：
 720ml⇒1850円(税込)
 300ml⇒ 800円(税込)