

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	くらふと あまざけ CRAFT AMAZAKE 紅白 ~Berryに恋して~	特長機能	原材料は「米こうじ、水」だけ！！（あまざけ赤はラズベリー使用） ノンアルコールで女性、お子様をはじめ、ご家族で楽しめるあまざけ。 美容と健康、満足感を提供するギフトに最適なデザートあまざけ。
コンセプト	恋文のまち、秋田県能代市二ツ井町の「きみまち阪」をコンセプトに、特別な2人に届けたいプレミアムなあまざけ。 地元素材にこだわり「自家栽培米の米こうじ」を使用。こだわりぬいた原材料で造る、特別なあまざけ。 縁起のよい紅白2色展開で結婚祝い、引き出物、夫婦の記念日、特別な2人への贈り物に最適です。この他、合格祝いや長寿祈願等にも！		
いいところ「強み」	特別な方へ贈る、ワンランク上の上質でプレミアムな紅白あまざけ。 あまざけ(赤)には出荷量日本一を誇る秋田県産ラズベリーを使用。 試行錯誤を繰り返し絶妙な甘さ、ツブツブ感を追及。 プレミアムな2色を飲み比べながら楽しめる商品。		
他社との優位性	プレミアムな味わいのためにこだわった高精米歩合・米こうじを使用。 原材料からこだわりぬいた「米こうじ、ラズベリー」だけで造る「特別なあまざけ」 恋文のまち、きみまち阪から 2人の関係をぐっと深める プレミアムあまざけをお届けします！		



【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	結婚祝いや引出物、ギフトなど、特別な方へ上質なお祝いを贈りたいお客様。
利用場面(利用シーン)	結婚祝いや引出物として、また、特別な2人に！ 2色を飲み比べながら楽しめる商品です。 ノンアルコールなので車での外出時に！ 美容と健康、満足感を提供します。
お客様の「メリット」	送り手のメリット:縁起のよい紅白2本セットで、お祝いごとや結婚式の引出物など幅広いシーンでご利用いただけます。 飲用者のメリット:ラズベリーにはビタミンCや食物繊維、抗酸化成分など、美容に効果的な成分が多く含まれており、あまざけの整腸作用と併せて健康維持が期待できます。 原材料にこだわった当店のあまざけをぜひご賞味ください。
地元での「評判」等	地元紙に記事として掲載され、話題の商品として購入されています。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	再仕込み どぶろく <small>さかのいずみ</small> 坂野泉	特長機能	米の旨味とコクが感じられる濃厚タイプのどぶろく
-----	-------------------------------------	------	-------------------------

コンセプト	200年前の地酒ブランドを「独自の再仕込み製法どぶろく」で復活！ (江戸時代に思いを馳せ味わう、いままでにない芳醇で濃厚な口あたり)
-------	---

いいところ 「強み」	江戸時代の肝煎り「菊池家」が作っていた地酒ブランドを現代に復活させました。 当時の文献や記録を調査し当時の製法、配合量を参考に当時飲まれていたであろう味を表現！ 「どぶろくにどぶろくを仕込む再仕込み製法」により、濃厚さを追及しお米のうま味を味わう一品です。
---------------	--



金賞 秋田県知事賞受賞

他社との 優位性	試作を重ね編み出した「再仕込み製法」により「これまでにない濃厚な味わい」を実現。 200年の時を経て復活した地酒ブランドの新しいどぶろくをぜひ一度ご賞味ください！ 受賞歴：「あきた食のチャンピオンシップ2023 部門金賞・秋田県知事賞 受賞」 「第16回全国どぶろく研究大会 どぶろくコンテスト濃芳醇の部 入賞」
-------------	---

【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	日本酒好きの方に是非ご賞味いただきたい一品です！ また、どぶろくを飲んだことがないお酒好きの方や珍しいお酒を飲みたい方、贈りたい方におススメの商品です。
---------------	---

利用場面 (利用シーン)	甘味と酸味が高く、トロっとした口当たりなので、食後のデザート酒に最適です。 飲んだ瞬間に口の中に江戸時代が広がります！？
-----------------	---

お客様の 「メリット」	通常は地域内では流通しない希少などぶろくをお楽しみください。 贈り物・ギフトとして全国発送に対応しています。
----------------	---

地元での 「評判」等	地元の道の駅などで定番のお土産品として扱っていただいています。 「食・味に定評のある秋田県知事」から金賞をいただきました！ 飲用者コメント：「飲んだ瞬間に江戸の情景が広がりました！」
---------------	---

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	伊藤謙商店		
従業員	2 人	売上	百万円
代表者名	伊藤 孝義		

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1 回
出展商品名	どぶろく、あまざけ		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社は明治11年創業の地域に根差した商店です。「飲んで美味しい、贈って喜ばれる秋田の地酒」をモットーに家族3人体制で経営しております。平成27年に濁酒製造免許を取得し、どぶろくの製造・販売を行っております。令和6年より地域の素材を原料にした砂糖不使用・ノンアルコール甘酒の製造を開始しました。



【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-3103 秋田県能代市二ツ井町荷上場字鍋良子出口104
URL	https://r.goope.jp/itoken/
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	

地域貢献活動や地域とのつながりについて

当店がある二ツ井町荷上場地区には荷上場郷土芸能保存会による ささら踊り・駒踊りや、鎮守高岩神社の裸参りが伝わっており、地域に根差した商店として伝承に協力しています。



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

濁酒(どぶろく)は「米と米こうじと水」だけで作る昔ながらのお酒です。濁酒(どぶろく)と、にごり酒(清酒)の原料と製法はほぼ同じですが、「こす」工程が違うため酒税法では別々の酒類に分類されています。弊社のどぶろくは地元で大切に育てた(自家栽培米)原料米を使用し、段仕込み製法や再仕込み製法など清酒同様に丁寧に製造しております。①【洗米】原料のお米を洗います。②【浸漬】洗ったお米に水を吸わせませす。③【蒸きょう】お米を蒸します。④【仕込み】蒸したお米、こうじ、水をタンクに入れます。⑤【醗酵】約3週間、酵母の力でお酒になります。⑥【火入れ】品質の変化を防ぐためお酒を殺菌します。⑦【ビン詰め】殺菌されたお酒を瓶詰め機でビンに詰めます。



自家栽培米の収穫風景



こうじ製造工程



攪拌作業



瓶詰め工程

【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> 異物混入がないか目視で確認。

衛生管理	生産・製造工程の管理 異物混入がないか目視で確認。
	従業員の管理 作業前手洗いの徹底。作業帽や手袋着用。
	施設設備の管理 整理整頓、器具の洗浄殺菌。

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】

「あきた食のチャンピオンシップ2023・秋田県知事賞」
「第16回全国どぶろく研究大会 どぶろくコンテスト濃芳醇の部 入賞」

【取引条件等】

応相談