



大島の甘夏と伝統の酒造りが融合 市支援で老舗酒蔵が新クラフト酒開発



地域資源を生かした特産品開発を支援する「食のまち宗像推進補助金」を活用し、老舗酒蔵の勝屋酒造が、大島産甘夏を使用したクラフト酒「勝屋 SAKE CRAFT」を開発し、2月21日(土)、赤間宿まつり同日開催の蔵開きで発表します。

本商品をとおして、日本酒需要の減少と甘夏の価値向上の課題解決を目指します。



《酒蔵開きの様子》



《新商品「勝屋 SAKE CRAFT」》

【「勝屋 SAKE CRAFT」お披露目・酒蔵開き(酒蔵開放)】

日時:2月21日(土)・22日(日) 10:00~16:00

場所:勝屋酒造合名会社(宗像市赤間4-1-10)

内容:新商品「勝屋 SAKE CRAFT」発表、試飲・販売 PR(赤間宿まつり「酒蔵開放」と同時開催)



《詳細》

【新商品 概要】

商品名:勝屋 SAKE CRAFT(かつや さけ くらふと)

品目:その他の醸造酒(クラフトサケ)

内容量/価格:330ml/900円(税込)

特長:宗像産米と大島産甘夏を同時に発酵させる独自の瓶内二次発酵製法により、きめ細かな泡と甘夏の爽やかな酸味が特長。ラベルは大島を拠点に活動するアーティスト井口真理子氏がデザイン。今後は酒造イベント等で販売予定。

【背景】

日本酒の国内出荷量がピーク時の3割以下(農水省調べ)に落ち込む中、新たなファン層の獲得が課題となっています。そこで、近年ブームの「クラフトサケ(副原料を加えた新しい日本酒)」づくりに初挑戦。販路拡大が課題の大島特産品「甘夏」と、赤間宿で230年以上続く「勝屋酒造」の技術を掛け合わせることで、地域ブランドの価値向上と地域経済の活性化を図ります。

【問い合わせ先】※ご取材いただける場合は、事前にご連絡ください

記事について:宗像市産業政策課 担当:多田 TEL:0940-36-0037

商品について:勝屋酒造合名会社 代表:山本 TEL:0940-32-3010