

SAGA
SAKE
PROJECT

佐賀 SAKE プロジェクト

佐賀県原産地呼称管理制度 認定酒 SP 事業

流通課



佐賀の日本酒

【自然・歴史・文化から産み出される佐賀の酒】

肥沃な大地が育てた質の高い米

天山山系、脊振山系、多良岳山系の天然水

佐賀藩 10 代藩主鍋島直正公が生産を奨励



日本酒の危機

日本酒の消費量の低迷
(全国)

平成 5 年 1,399 千KL



平成 19 年 717 千KL

県内蔵元数の激減

昭和 38 年 81 蔵



平成 21 年 30 蔵



佐賀県原産地呼称管理制度

原料は、100%佐賀県内産、専門家が味や香りをチェック。

【目的】

- ・ 県産品に対する信頼と評価の向上
- ・ 県産農林水産物の加工原料への利用促進

【認定条件】

- ・ 県産原料100%
- ・ 県内にて製造
- ・ 官能審査で合格

【現在の認定品】

- ・ 日本酒 69点 本格焼酎 22点



「日本酒」の主な認定基準

- 種類 純米酒（純米吟醸酒、純米大吟醸、特別純米酒を含む）
- 原料 使用された米が100%佐賀県内産
使用された水の採水地が佐賀県内
- 製法 認定申請者が製造
製麹から瓶詰めまでの工程を佐賀県内で実施
醸造アルコールを使用していないこと
- 品質 香り、味、バランス、総合の4項目について官能審査で合格



「焼酎」の主な認定基準

- 種類 単式蒸留焼酎のうち米焼酎、麦焼酎、粕取焼酎
- 原料 使用された米（又は麦）が100%佐賀県内産
使用された水の採水地が佐賀県内
粕取焼酎：佐賀県産米を100%使用した純米酒の酒粕を使用
- 製法 認定申請者が製造
製麹から瓶詰めまでの工程を佐賀県内で実施
連続式蒸留焼酎を混和していないこと
- 品質 香り、味、バランス、総合の4項目について官能審査で合格



課題

認定制度及び認定酒の認知度アップ

現状の打破、解決策

佐賀 SAKE プロジェクト
～ 佐賀県原産地呼称管理制度 認定酒SP事業～

ふるさと雇用再生特別交付金の活用
佐賀県酒造組合に委託
販促員の採用



佐賀 SAKE プロジェクトで解決

佐賀県の日本酒全体の消費・製造量の底上げ

日本酒の注目度アップ



【認定酒推奨店の募集】

佐賀県酒造組合HPでの紹介や「お酒のセミナー」開催などの販売促進を支援

【登録条件】

料飲店 認定酒メニューに認定酒 3 蔵 3 品以上

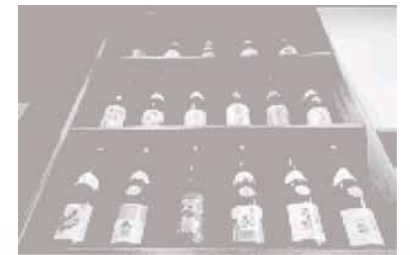
酒販店 認定酒コーナー、5 蔵 5 品以上



【佐賀 SAKE 応援団の募集】

「お酒のセミナー」に参加された方や認定酒情報を提供された方に
抽選で県特産品プレゼント

20歳以上の方なら、どなたでもご応募ください。



【お酒のセミナー】

(平成21年8月～11月、平成22年2、3月随時開催予定)

酒造りに関する秘話、上手な日本酒の楽しみ方などが蔵元に直接聞ける絶好の機会！
佐賀のより美味しいお酒造り・佐賀のお酒をみんなで育てる（市場調査も兼ね、酒造りに反映）

佐賀 SAKE NIGHT

月 2 回 開催（場所・佐賀県酒造組合 出張会場も有）
50名定員 男女参加
30名定員 女性限定
45分の日本酒の講義の後、蔵元を交えて懇親会

さが美酒物語

週 2 回 開催（場所：認定酒推奨店）
15名定員 男女参加
20分の日本酒の講義の後、蔵元を交えて懇親会



【佐賀 SAKE ニュース】

毎月発行（9月号からスタート）、情報誌掲載・推奨店に設置・DM
セミナー案内・報告、蔵元紹介、認定酒紹介、日本酒豆知識



～ お酒を学び、楽しむ～

お酒のセミナーにぜひ、ご参加ください。

第1回開催 佐賀 SAKE NIGHT オープニングイベント

8月7日(金) 19:00～ 佐嘉神社記念館



今回の会費は、**2,000円**（飲食代込）、定員は**100名**です。

「お酒のセミナー」は、随時開催を予定しています。

「お酒のセミナー」への参加申込やお問合せは、
佐賀県酒造組合（0952-24-3202）まで





SAGA
SAKE
PROJECT

佐賀 SAKE プロジェクト

佐賀県原産地呼称管理制度 認定酒 SP 事業

みなさまのご参加をお待ちしています。



お問い合わせ先

佐賀県 流通課 TEL:0952-25-7099

佐賀県酒造組合 TEL:0952-24-3202

詳しくはWebサイトをご覧ください



佐賀県 原産地呼称管理

検索

