

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	純米大吟醸 結の香50 山北	特長機能	華やかで、すっきりとした甘口に仕上げた純米大吟醸酒
コンセプト	最先端の科学と、紫波の風土が醸す、新たなお酒。日本酒を主役として味わう、至高の逸品。		
いいところ「強み」	最先端の製法で作上げた日本酒なので、「なぜ美味しいのか」根拠を語ることができる。		
他社との優位性	酒米は自家生産米「結の香」を使用。種麹に岩手県開発の「roots36」を使用するなど、原料にもこだわりのある日本酒。		



【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	今までの日本酒に苦手意識を持っている人。日本酒に呑み飽きてしまった人。
利用場面（利用シーン）	ワインやカクテルと一緒に提供。あえて食事とペアリングせず日本酒だけを楽しむ。グラスに入れて冷やして。
お客様の「メリット」	新たな日本酒との出会いで、改めて日本酒の美味しさを感じられるようになる。
地元での「評判」等	今までの「堀の井」とはまったく違い、さらっとした飲み口になっていて斬新。酒米から一貫して作っていて、こだわりを感じる。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	高橋酒造店
-----	-------

出展カテゴリ	企画グループ出展	出展回数	0 回
--------	----------	------	-----

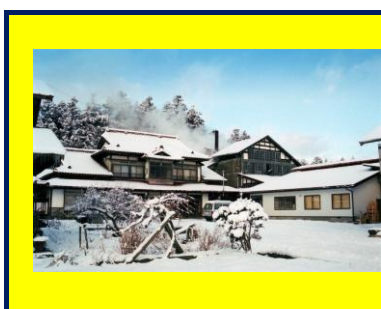
従業員	8 人	売上	30 百万円
-----	-----	----	--------

出展商品名	純米大吟醸 結の香50 山北
-------	----------------

代表者名	高橋 良司
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

当蔵は伝統的な手法をベースに酒質向上を行ってまいりました。しかし、最近には様々な日本酒造りの技術が出てきており、古い技術にこだわり過ぎず、新しい製法に日々チャレンジしております。改めて日本酒の良さに気づいてもらえるよう研究を続けてまいります。



【所在地・連絡先】

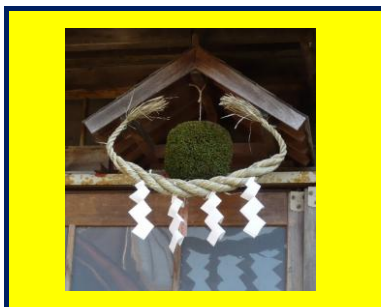
地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 028-3452 岩手県紫波郡紫波町片寄堀米36
-----	-------------------------------

高橋酒造店の最大の特徴は、自ら米を育てる酒造りです。酒米の専用田を所有し、自家栽培しています。紫波町の豊かな気候や奥羽山脈の伏流水(銘水「堀米の井戸」)をそのままお酒に変えるという、地域資源を活かした一貫経営を行っています。

URL	https://shop.horinoi.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	



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】

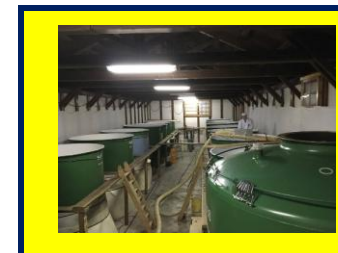
3/3

【アピールポイント】

主要商品には自家生産米を使用。伝統ある酒造りを継承しつつ、新しい種麹を取り入れるなど、最先端の酒造りの技術を取り入れて製造しています。

【製造工程】

洗米→蒸し→こうじ・かけ→酒母→もろみ→しぼり→原酒



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 自社検査(官能検査他)		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	従業員の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	施設設備の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

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】

- ・全国新酒鑑評会 通算7回金賞
- ・岩手県新酒鑑評会 第2部 全農岩手県本部長賞 受賞(令和3年)
- ・地理的表示(GI)「岩手」の対象蔵として認証

【取引条件等】

提供期間: 通年

温度帯: 常温

納品可能エリア: 全国

内容量: 720ml 1800ml

価格: 別途お見積り