TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」

TMC

【商品の特性】

商品名	廣喜　純米大吟醸辛口
特長機能	岩手の最上級酒米と呼ぶにふさわしい酒米「結の香」を用い、スッキリとした辛口に仕上げた純米大吟醸。
コンセプト	どんな場面にもスッと馴染む。広く喜ばれる『確かなキレ』と『深い旨み』の結晶
いいとこ「強み」	心地よいキレと上品な米の旨味で仕上げた辛口純米大吟醸
他社との優位性	「酸基醴酛(さんきあまざけもと)」造りにより、米の芳醇な旨味を抽出しながらも、澄み渡るような透明感と冴えわたるキレを実現





【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	40～60代(主に男性)で、ストーリー(こだわり)と確かな味わいが伴った一品を選びたい人。
利用場面（利用シーン）	お刺身(主に白身魚)などの和食と一緒に。縁起のよい贈り物として(『廣喜』という名前の縁起の良さ)。
お客様の「メリット」	「有名な銘柄だけだと味気ない。でもクセが強すぎる地酒だと口に合わないかもしれない。」と思っている人が、食事と一緒に楽しめて、うんちくも少し語れるような『本当に旨い辛口』の日本酒を楽しめます。
地元での「評判」等	酒通や地元飲食店(特にお寿司屋さんや和食店)からは、その製法による「食中酒としての完成度の高さ」が高く評価されています。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」

【企業紹介】

会社名	株式会社 紫波酒造店
従業員	10 人
売上	190 百万円
代表者名	廣田　英俊

出展カテゴリー	企画グループ出展	出展回数	1 回
出展商品名	廣喜　純米大吟醸辛口		





代表者、社員からのメッセージ（思いなど）

コクのあるお米の味わいをテーマに古くて新しい醸造方法【酸基醴酝（さんきあまざけもと）】で醸した純米酒を中心に食事と合わせやすい様々なお酒を取り揃えております。

地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域・地元のお祭りや祝い事を始め、多くの酒席に花を添える一献として「廣く多くの人々に喜ばれる酒」として生まれた『廣喜』は、今でも当蔵を代表する銘柄として親しまれています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-3447 岩手県紫波郡紫波町宮手字泉屋敷2-4
URL	https://www.shiwa-shuzoten.com/
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	





※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

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】

【アピールポイント】
岩手最高峰の酒米「結の香」と伝統技法「酸基醴酝」で醸す純米大吟醸。南部杜氏・小野杜氏が磨き上げた澄んだ米の旨味と冴えわたるキレが食卓を引き立て、「廣く多くの人に喜ばれる」安心の味わいを届けます。

【生産・製造工程】
精米 → 洗米・浸漬 → 蒸米 → 麹造り(製麹) → 酸基醴酝造り(酒母・酝立て) → 三段仕込み(初添・踊り・仲添・留添) → 発酵(醪) → 上槽(搾り) → 濾過・火入れ・貯蔵 → 瓶詰め









【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】

・令和8年南部杜氏自醸清酒鑑評会
純米酒の部　優等賞

・令和8年全国新酒鑑評会　金賞

【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

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。