

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	地酒千駒とかすくうべえ	特長 機能	金賞受賞蔵,地域の恵みが詰まったお酒と、簡単・美味しい・健康を叶える 発酵調味料
コンセプト	スーパーフードである酒粕と天然素材を原料に、蔵人が手作りで仕上げる調味料です。 アレンジは無限大。お酒とのペアリングや、お酒が飲めないお客様へも健康的で豊かな食のスタイルを提案します。		
いいところ 「強み」	全国流通していない、どこにでもある酒ではない点、かすくうべえ(調味料) は酒粕を主にした類似商品が少ない点		
他社との 優位性	小さな酒蔵だからこそ出来る手をかけた酒造りと、手作業によるクラフト調 味料という点		



【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	お酒や発酵に興味のある方。美と健康に関心のある方。
利用場面 (利用シーン)	普段使いは勿論、プレゼントにもおすすめです
お客様の 「メリット」	酒粕の栄養を手軽に摂れ、豊かな風味で汎用性が高い。地域の発酵文化を味わっていただけます
地元での 「評判」等	お酒では数々のコンテストで受賞を受け、品質の高さが認知されており、新しい取り組みも話題になっています

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	千駒酒造株式会社		
従業員	15	人	
売上	1,000	百万円	
代表者名	櫻井慶		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

長く地域に支えられてきた感謝を胸に、伝統の酒造りを守りながら新しい挑戦を重ねています。
その理念を受け継いだ酒粕調味料は、発酵食品の奥深い魅力を伝える存在として育てていきたい。
地域の価値を次の世代へつなぐための活動を続けてまいります。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 961-0903 福島県白河市年貢町15番地1
URL	https://senkoma-shuzou.co.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	senkoma@fancy.ocn.ne.jp
TEL	0248-23-3057
FAX	0248-22-0259

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	地酒千駒とかすくうべえ
-------	-------------



#UNKNOWN!

地域貢献活動や地域とのつながりについて

お酒を通じて、地域の魅力を発信しています。支援学校のサポート企業となるなど、福祉施設との連携を行っています。地域のお祭りでの甘酒の収益を約30年、毎年交通遺児募金へ寄付しています。



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

【清酒】 地元産米と北海道産米→精米→蒸米→仕込み→上槽→貯蔵→瓶詰め→パッケージ→検品→出荷
【酒粕ドレッシング・味噌】酒粕検品→加工所にて製造→検品→販売



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容> 原料受け入れから製造及び出荷時まで徹底した検品を行っています。

【公的認証・受賞歴】

PL保険 令和8年 全国新酒鑑評会
金賞受賞、令和7年福島県春季鑑評会
2部門県知事賞受賞など

【取引条件等】

打ち合わせにより、ご要望をお聞きしながらご相談させていただきたく存じます

衛生管理	生産・製造工程の管理 ハジツクに沿った衛生管理により徹底した衛生管理を行っている
	従業員の管理 同上
	施設設備の管理 同上

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