

2017年
10月17日

火曜日

《埼玉・首都圏経済面》

串焼き向け日本酒開発

焼鳥店のひびき



店舗従業員も酒造りに参加した（埼玉県川越市の酒蔵）

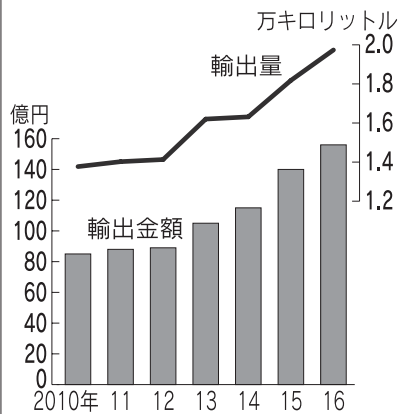
焼鳥店をチェーン展開するひびき（埼玉県川越市）は小江戸鏡山酒造（同市）と日本酒を共同開発した。地元発祥の味噌だれを使った辛口の串焼き料理に合う味に仕上げた。国内外の店舗で提供するほか、2018年からはインターネット通販でも取り扱う。海外での日本酒ブームの広がりなどを追い風に、新開発の日本酒を拡販することで収益力を高める。

小江戸鏡山酒造と連携

内外店舗で提供 通販も

新たな日本酒は酒米「山田錦」を使った純米吟醸酒「ひびき仕込みオ

日本酒の輸出金額と輸出量は7年連続で過去最高を更新



(出所) 国税庁「2016年 酒類の輸出動向について」

リシナル純米吟醸酒」。ひびきの店舗従業員と小江戸鏡山酒造の職人が連携し、今春から仕込み作業を開始。発酵したもろみから酒を搾り出す上槽工程を6月に終えた。ひびきが日本酒を開発するのは初めて。

まず国内19店で23日から、1杯580円（税別）にも合つが、辛い料理に

の相性がいいという。日本酒は「和食にも洋食にも合つが、辛い料理に

が1月からメニューに入る。

海外では日本酒の人気の高まっており、ひびきの海外店舗では日本酒の売り上げが伸びている。

同社はこれまでも地元企業と連携して煎餅や駅弁などの独自商品を開発し、集客力を高めてきた。経済産業省が地域経済に貢献している地方企業2000社を選ぶ「地域未来牽引（けんいん）企業」の候補として、川越市から推薦を受けている。

許諾番号30058869 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。
©日本経済新聞社 無断複製転載を禁じます。
日本経済新聞社は、記事内容により、特定の企業・団体や商品・サービスの購入・投資等を推奨するものではありません。