

のとライアングルで
ますますアゲアゲ↑(‘A`↑

(2108 大場智仁)(2109 大平昂知)(2121 鈴木千波)
(2124 辻端芹香)(2138 盛田あず)

商品の販売方法

揚げ浜式製塩と能登の日本酒
(3種類)と一緒に飲む試飲体験

+

3種類の中から気に入ったお酒
一つと塩、別に升を持ち帰ることが
できる



プランの軸となる商品

伝統的で日本通なお酒
の飲み方ができる



能登ヒバで作
られた升

趣があり、風流
能登ヒバで作った升は香りが良く、
お酒の味わいをより楽しませてくれる

揚げ浜式製塩



五味のバランスを良くし、
日本酒の甘みや旨味を引き
出す



能登の日本酒

揚げ浜式製塩

- ・石川県珠洲市の一か所だけで伝承されている日本で唯一の揚げ浜式製塩
- ・ミネラルが豊富で添加物などが一切使われていない

能登の日本酒

- ・ 口当たりや味が濃厚で、甘口の傾向が強い
- ・ 特定名称酒の割合も全国でもトップクラス
- ・ 全国新酒鑑評会で金賞を受賞する蔵が多い



数馬酒造の特徴 (水の硬度)

日本の水道水・・・平均約 5 0

数馬酒造使用の水・・・約1.7

水道水の平均硬度

東京都内	45 ~ 90
大阪市	38 ~ 42
名古屋市	17 ~ 18
福岡市	33 ~ 69
仙台市	15 ~ 32
札幌市	37 ~ 45
新潟市	23 ~ 41
高知市	35 ~ 76
鹿児島市	31 ~ 90

のとヒバ

- ・ヒノキ科でヒノキチオールを含んでいて
香りが良い
- ・湿気や菌に強く、腐りにくい
- ・害虫を寄せ付けない
- ・防臭効果がある

升を使う理由



- ・ヒバの香りと日本酒の香りのハーモニーを楽しめる
- ・見た目に趣があり、日本酒を風流に楽しめる

商品の現状と課題

揚げ浜製塩

- ・地震や津波の影響で生産再開が見込めない状況
- ・塩が貴重で高価

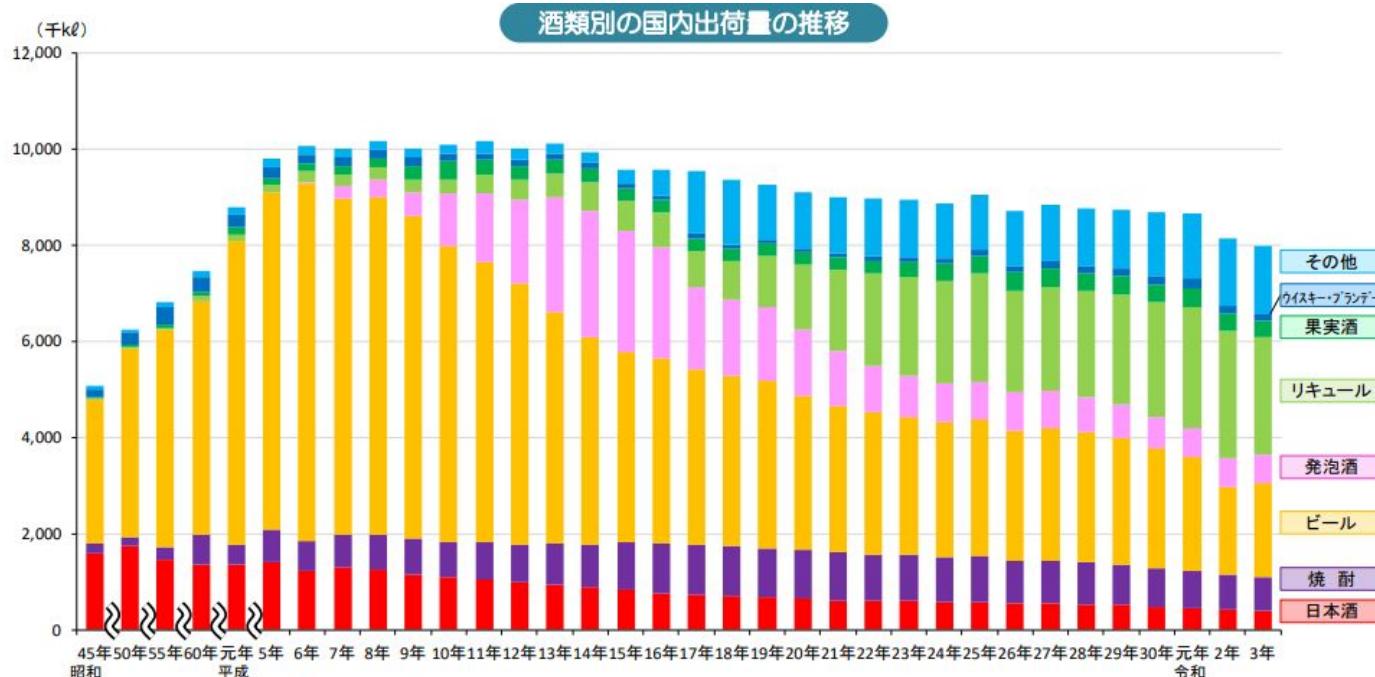
日本酒

- ・国内の需要や出荷の減少
- ・国外輸出量年々増加

のとヒバ

- ・間伐材の利用量が増えていない

日本酒の現状

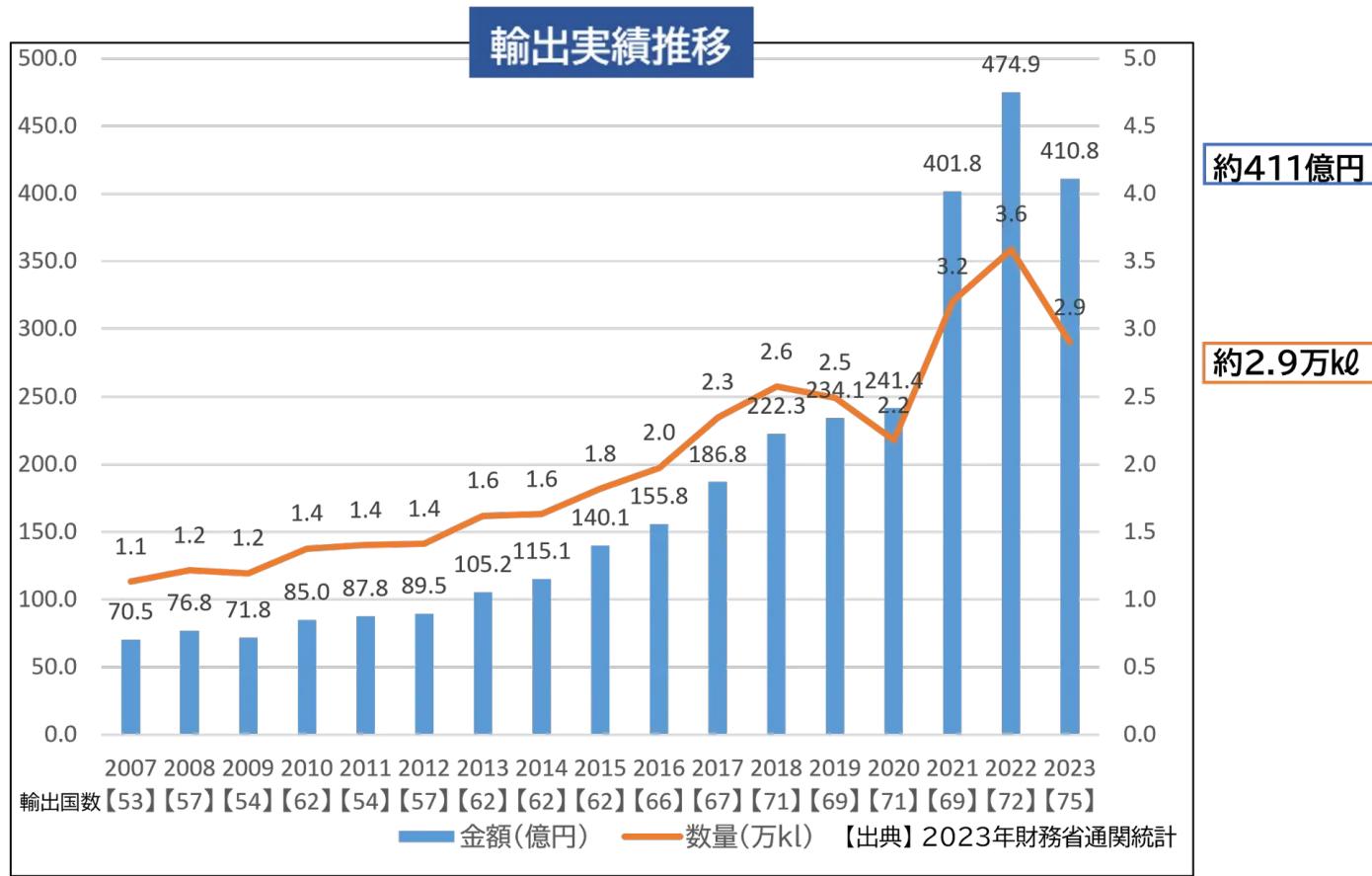


資料：「国税庁統計年報」（国税庁）。年は会計年度。

注：出荷数量は酒類課税数量。焼酎は連続式蒸留焼酎及び単式蒸留焼酎の合計。果実酒には甘味果実酒を含む。その他は合成清酒、みりん、スピリット、その他醸造酒等の合計。

国内出荷量の減少

日本酒の現状



国外輸出量は
年々増加

ターゲット層

日本酒・日本の文化
を学びたい、楽しみたい人

主に

- ・アジア、ヨーロッパからの外国人観光客
(特に中国、フランス、イタリア)
- ・都会ぐらしの40代から60代の会社員

体験を行う場所

外国人向け

- ・ 金沢駅
- ・ 兼六園

販売を行う場所

日本人向け

ふるさと納税

・・・お酒と塩、升を返礼品として

利用する

收支

売上 = 一人当たりの料金 × 月400人 × 12ヶ月
4800万 = 1万 × 400 × 12

経費 = 人件費 + 家賃
488万 = 288万 + 200万

利益 = 売上 - (売上原価 + 経費)
2368万 = 4800万 - (1944万 + 488万)

商品開発の際に協力をお願いする企業

株式会社能登塩田村
〒927-1324 石川県珠洲市清水町1-58-1

ルーティブ株式会社
〒920-1122 石川県金沢市湯涌荒屋町ハ199

数馬酒造株式会社
石川県鳳珠郡能登町宇出津ヘー36

商品開発の際に協力をお願いする企業

金沢地酒蔵

石川県金沢市石川県金沢市木ノ新保町1-1

ひがし茶屋街

〒920-0831 石川県金沢市東山

兼六園

〒920-0936 石川県金沢市兼六町1