

1. 応募事業名

事業名	県内酒蔵とおこなう佐賀県赤酢プロジェクト ～佐賀産赤酢で新産業を開拓～
キャッチフレーズ	生まれ変わる酒粕－赤酢で味わう酒蔵めぐり

2. 会社概要・連絡先等

会社名	株式会社 HONZAN	代表者名	本山智子	
所在地	佐賀県佐賀市大和町尼寺 2 3 2 7 - 3	設立年月日	2019年 2月 1日	
		資本金	0	
URL	https://honzan.saga.jp/ https://www.saga-akasu.com/index.html#about	従業員数	0名	
	連絡先者	役職・所属	代表取締役	
連絡先者	氏名	本山智子	うち臨時従業員数	名
	E-mail	honzan.mot@gmail.com	TEL	09029605322
			FAX	-
事業内容	佐賀県の地域資源を活用した商品の企画・開発・販売 佐賀県クラウドファンディングファンドレーザー			

3. 応募事業の概要・PRポイント

<p>佐賀県は古来より米どころであり、九州の酒どころ（焼酎王国九州では珍しい清酒王国）です。佐賀県の風土・地域に根ざした（愛される）酒蔵も多く、酒蔵が抱える「日本酒の副産物「酒粕」をどう有効活用するか」の課題は、粕漬けを食べなくなるなど地域の食文化の変化とも関係するものでした。</p> <p>そこで、酒粕を有効活用して日本の伝統酢「赤酢」をつくるプロジェクトを2022年4月に発足。2024年現在、プロジェクトを運営する3社と参加酒蔵5社で活動しています。</p> <p>2024年1月に発売開始した酒粕のみでつくる「佐賀の赤酢」は、酒蔵の特徴をノンアルコールで楽しむことができる商品として、アルコール市場だけではなく酒蔵の幅を広げていける商品として誕生しました。</p> <p><PRポイント></p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒粕を有効活用する商品であること、 ・酒蔵の特徴をノンアルコール商品で味わえる商品である ・伝統製造法の維持：佐賀県で最後の1社となった伝統製造法を守る会社が製造する商品である ・複数の企業が課題解決の為に団結しておこなっている活動 ・地元（佐賀県）の既存産業を邪魔することなく新産業として確立できる商品であること ・人々の健康に寄与できる高機能食品であること ・酒蔵ごとに赤酢をつくる取組は、日本初（世界初）である

佐賀県赤酢プロジェクト

株式会社HONZAN
代表取締役 本山 智子

赤酢とは？

日本の寿司文化の立役者



日本発祥
日本にしかない
酒粕から造るお酢

なぜ赤酢？

自己紹介

株式会社HONZAN 代表取締役 **本山 智子**

- 1978年 佐賀県生まれ
- 25歳で結婚。非農家から大規模農家へ
- 2013年 35歳の時に佐賀大学大学院農学研究科「特別の課程」へ
- 2014年 和粧の副代表
- 2019年 ホンザン創業
- 2022年佐賀県赤酢プロジェクト発足
- 2024年 株式会社HONZAN設立



「にっぽんの宝物JAPAN大会 2024
「調味料・ソース部門」でグランプリ

佐賀県赤酢プロジェクト

佐賀県赤酢プロジェクト



佐賀県内の酒蔵の酒粕を有効活用して赤酢をつくる

3つのビジョン（目的）

1. 酒粕の利用
2. 人々の健康に寄与する
3. 赤酢の産地化（佐賀県）

プロジェクトチーム

佐賀県赤酢プロジェクト実行委員会

備サガビネガー

製造・品質管理

株式会社HONZAN

プロジェクト代表

さぎんコネクト㈱

周知・販路開拓

プロジェクト参加酒蔵

東鶴酒造㈱

創業190年超
佐賀県多久市

天吹酒造㈱

創業300年超
佐賀県三養基郡

天山酒造㈱

創業160年超
佐賀県小城市

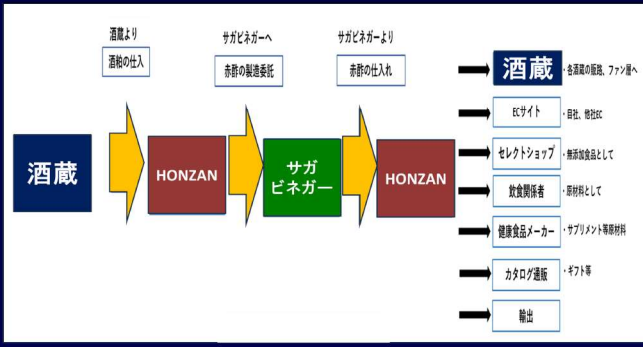
古伊万里酒造㈱

創業110年超
佐賀県伊万里市

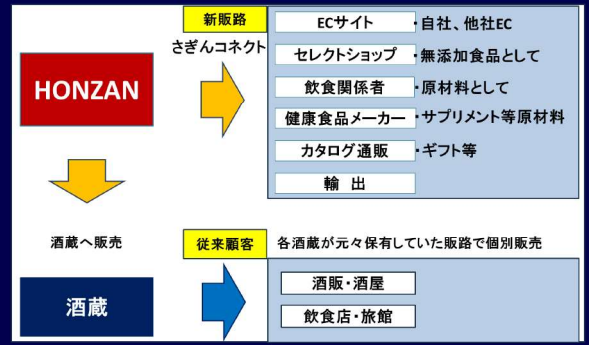
関光武酒造場

創業300年超
佐賀県鹿島市

プロジェクトの仕組み



プロジェクトの仕組み：販路



佐賀の赤酢

酒蔵オリジナルの赤酢

味の特徴を数値化



機能性

黒酢と比較した成分結果



佐賀県工業技術センター調べ：5蔵の赤酢の平均値です。

評価

伊勢神宮外宮・内宮
奉納品



2022年10月～2024年5月（19カ月）
メディアの取扱い件数23件以上

にっぽんの宝物JAPAN大会 調味料・ソース部門2024年

グランプリ 日本一



実績と今後の展開

プロジェクト展開一組織図

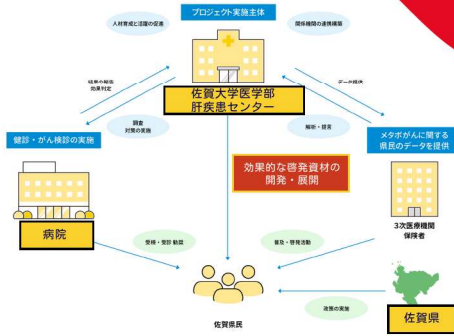


医療・健康

オール佐賀で挑む！
メタボ関連がん撲滅プロジェクト

2021年 脂肪肝対策で「食事療法」が加わる

2023年より
赤酢のレシピコラボ



教育

2022年より赤酢コラボ

販売実践の教材として

- ・課題解決プレゼン
- ・マルシェでの販売
- ・試食アンケート調査

今後は食育へ

伝統食、手巻き寿司等



佐賀県内高校生



佐賀大学農学部

観光

2024年2月 赤酢イベントを実施
佐賀県内 飲食・旅館30店舗

- ・インバウンド向け寿司体験
旅館、寿司店とコラボ
- ・健康ツアー
管理栄養士監修
- ・武道ツーリズム 業隠の武士道
スポーツツーリズム



今後の展望

特産品の創出

日本三大稲荷「祐徳稲荷神社」

「赤酢のいなり寿司」

【商圏】

- ・祐徳稲荷神社 300万人/年
- ・佐賀空港・福岡空港 34万人・1797万人/年
- ・サービスエリア（佐賀・福岡・熊本） 8ヶ所



年間
500万パック



目標！

売上3億円/年間

輸出

すし酢

寿司を提供している高級店

寿司文化の定着



フィッシュアンドチップス

パブ



現地文化とのコラボ

カクテル（割り材）

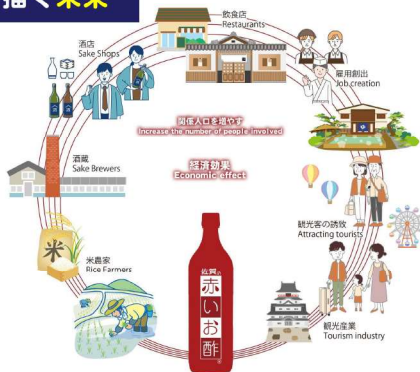
Barなど

日本酒カクテル



日本酒
ユネスコ文化遺産への動き

佐賀の赤酢で描く未来



「赤酢といえば、佐賀」



さのあかさちゃん



ご清聴ありがとうございました。