



2020年5月18日  
株式会社 林本店

## 健康志向「無添加 SAKE」プロジェクト 経済産業省 JAPAN ブランド育成支援事業に採択

独自の無添加乳酸菌発酵製法による高付加価値日本酒の提供が評価  
国内外で日本酒の新たな市場を開拓し、地域経済の活性化を目指す

日本酒醸造蔵元林本店（株式会社 林本店 代表取締役社長：林 里栄子 岐阜県各務原市、以下林本店）は、当社オリジナル製法の「無添加乳酸菌発酵製法」により醸造される健康志向の日本酒を、国内や海外の富裕層をターゲットとし新たな市場開拓の取り組み「無添加 SAKE」プロジェクトが、経済産業省が推進する「JAPAN ブランド育成支援事業」全国・海外展開等事業に採択されました。

### 【経済産業省 JAPAN ブランド育成支援等事業について】

「JAPAN ブランド育成支援等事業」は、経済産業省の中小企業庁による支援事業で全国展開や海外展開、インバウンド需要の獲得のために、新商品・サービス開発や販路開拓・ブランディング等の取り組みを中小企業者等が場合、その経費の一部を補助することにより、地域中小企業の全国・海外への販路開拓、ブランド確立を図るとともに、地域経済の活性化および地域中小企業の振興に寄与することを目的としています。



JAPAN BRAND ロゴマーク

## 【林本店の「無添加 SAKE」プロジェクト】

国内や海外の健康に関心のある富裕層をターゲットに、日本を代表する名水と岐阜県産の米、乳酸菌による次世代無添加製造法「トリプル発酵製法\*」で醸造する日本酒、「無添加 SAKE」のジャパンブランド化に向けた認知・関心の拡大に向けた取り組みを行います。

日本酒がこれまで認知の低かった「天然」、「無添加」、「発酵食品」、「必須アミノ酸」といった優れた点を訴求し、健康志向のアルコール飲料として富裕層をターゲットとした PR を行い、ブランドの確立を狙います。さらなる日本酒の品質の高さの認知度向上とともに国内外市場を開拓し、地域経済の活性化を目指していきます。



「無添加 SAKE」シンボルマーク

## 【林本店の今後の取り組み】

今後も健康志向の商品が受け入れられていくと考えられます。すでにワインの世界では健康志向の商品が広がっており、化学肥料や薬剤を極力使用せず、無添加醸造された自然派ワイン（ヴァン・ナチュラル）などオーガニックワインがあり、高い人気を集めています。またビール業界での先進的な例として、特定数のオーガニックビールを購入すると寄付となり、オーガニック農場の面積が増えるといったエシカル消費の人気の高まっています。一方、日本酒では無添加でオーガニックな日本酒、またはエシカル消費となる日本酒はほとんどありません。

今後はオーガニックでありエシカル消費にも結びついていく日本酒を開発することが必要だと考えられ、地元の米生産農家や地域の生産者と協業するなどして、オーガニックかつエシカルな高付加価値「無添加 SAKE」の実現化を目指し、さらに高品質ジャパンブランド化を推進していきたいと考えています。

地域が一体となって「無添加 SAKE」を製造することで地域経済の活性化に寄与し、「無添加 SAKE」を製造している酒蔵見学などインバウンド誘致への効果も期待できます。このプロジェクトを推進させていくことが将来の日本酒業界を進展させることができる、解決策の1つとしていきたいと考えています。

今後の林本店の取り組みに、どうぞご期待ください。

#### \*次世代無添加日本酒製法・トリプル発酵製法

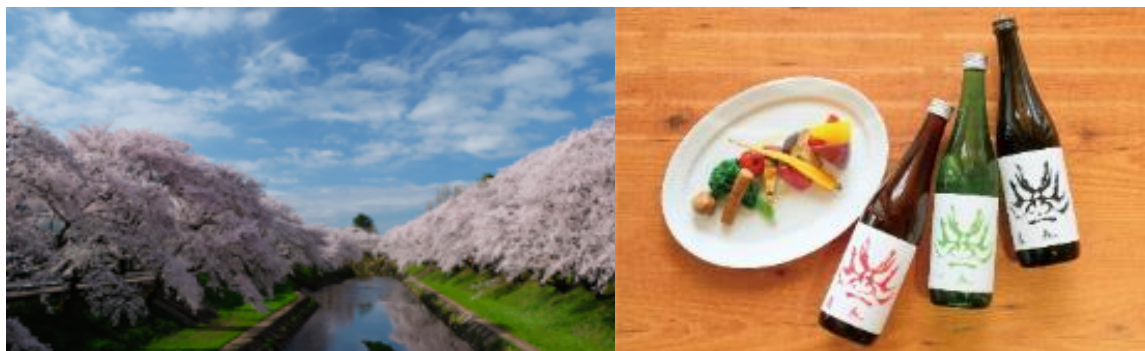
当社独自の次世代無添加日本酒製法「トリプル発酵製法」では、「糖化」と「アルコール発酵」が同時に行われる「並行複発酵」に加え、「乳酸発酵」の3つの変化が同時に行われます。「トリプル発酵製法」により、个性的なお酒の旨味を引き出す「生酛」手法と、安定的で効率的な酒造りを可能とする「速醸酛」手法のメリットを同時に実現することが可能です。また安全・安心な乳酸菌を選び「乳酸」を自然発生させるため、より安定した酒質を保つことが可能となります。さらに「トリプル発酵製法」では「生酛」による酵母の培養時間が約1/2となり、「速醸酛」よりも時間を短縮することが可能です。「トリプル発酵製法」は、个性的な旨味をもつお酒でありながらも良質な酒質を保ち、効率的で安定的な酒造りとなり、すべてが原料由来の無添加醸造が可能になりました。

### 【林本店について】

日本酒文化を、世界中の人々に広げていきたい

1920年の創業以来、日本酒製造を軸に高度成長時代ニーズに対応した酒類卸、業務用酒類の販売を営み歴史を積み重ねてきた。しかし、近年の消費者嗜好や購買形態の変化から経営資源を日本酒製造に集中し、新ブランド「百十郎（ひゃくじゅうろう）」を立上げ、研究・商品開発を行うとともに、製造品を高級嗜好の純米酒や純米吟醸酒に再構築しました。

販路も国内だけではなく海外に求めたところ、営業活動を続けた努力が認められ、2015年「がんばる中小企業・小規模事業者300」（経済産業省）に選定されました。2020年11月に創業100周年を迎える今年をきっかけに、日本酒のニーズが高くなり続け販路開拓余地の高い海外にも注力していきます。



## 株式会社 林本店会社概要

所在地： 岐阜県各務原市那加新加納 2239

設立： 1920年10月

代表取締役社長： 林 里榮子

事業内容： 日本酒製造・販売

電話番号： 058-382-1238

Web サイト： <http://www.eiichi.co.jp/>



## お問合せ先

電話番号：058-382-1238 (10:00 - 17:00)

Email： [hayashihonten@eiichi.co.jp](mailto:hayashihonten@eiichi.co.jp)