



2020年4月8日
有限会社 桔梗苑
株式会社 林本店

桔梗苑・林本店共同開発

焼肉と調和する次世代日本酒

「農林水産大臣賞」を受賞！

革新的な低アルコール日本酒開発による
「焼肉×日本酒」の新たな食文化創造が評価

老舗和牛焼肉処桔梗苑（有限会社桔梗苑 代表取締役社長：新井昌浩 岐阜県岐阜市、以下桔梗苑）と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 里榮子 岐阜県各務原市、以下林本店）は、焼肉と調和する次世代日本酒を共同開発し、「焼肉×日本酒」という新たな食文化の創造が評価され、農林水産省が毎年開催する「第28回優良外食産業表彰」で最高位となる「農林水産大臣賞」を「新規業態・人材開発部門」にて受賞しました。

今回の取り組みでは「NEXT GENERATION SERIES」として、次への世代へとつなげられる革新的な日本酒開発を推進し、ロック専用やハイボール専用の純米酒を共同開発しました。

【優良外食産業表彰について】

農林水産省が、農林水産業との連携や消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業にとり組んでいる外食事業者等を表彰。広くフードサービス事業の優良事例を紹介し、食生活を通じた国民生活における健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図っています。毎年外食事業者団体等からの推薦を受けた候補者について、有識者で構成される審査委員会の審査を経て、農林水産大臣賞、食料産業局長賞が選出されます。

*優良外食産業表彰は、例年、表彰式典を開催していますが、本年度は新型コロナウイルス感染症の発生により、表彰式典が開催されませんでした。

【農林水産大臣賞受賞の次世代日本酒について】

戦後発展した、世界でも類まれな日本の美食文化・焼肉と二千年以上の歴史が育んだ、高貴な伝統文化・日本酒。この2つの偉大な日本文化である焼肉・日本酒ともに、常に革新を求められています。しかし、焼肉といえば日本酒に合わないというのがこれまでの定説でした。

焼肉といえば、ほどよい炭酸が脂っぽさを洗い流してくれる「ビール」や、酸味の強い果汁と炭酸でより爽快感を味わせる「レモンサワー」などが調和するとされてきました。

そこで、焼肉と調和する今までにない全く新しい日本酒、さらには女性や若い世代に受け入れられる日本酒を新たに創ろうと、桔梗苑と林本店が数年の歳月を費やしてロック専用純米酒「TERA（テラ）」を共同開発しました。

低アルコールでほどよい酸味と爽やかな香り、ロックで飲むというスタイルが、焼肉での食中酒として受け入れられ、桔梗苑での日本酒の売上では常にトップをキープしています。

現在、「TERA」は関東圏を中心に販売され、さらには台湾、香港、中国、シンガポールと販路も拡大し続け、イタリアで開催された「Vinality」というワインコンクールでの日本酒部門で、「5つ星」を獲得するに至りました。

【「NEXT GENERATION SERIES」を始動】

昨年、次世代向けの日本酒「NEXT GENERATION SERIES」を始動しました。日本酒文化を継承し次の世代へと繋げられる革新的な日本酒開発を推進しています。

その中で「飛沫（SHIBUKI）」という、日本初となるハイボール専用純米酒を共同開発。樽で20年以上熟成させた日本酒など6種類の日本酒をブレンドさせ、これまでにない全く新しいタイプの日本酒を開発しました。ほのかな酸味が残る日本酒を、ハイボールとして炭酸で割ることで焼肉との調和に成功しています。

今後も「NEXT GENERATION SERIES」として、伝統と革新が融合した次世代向けの新しい日本酒開発を推進していきます。「焼肉×日本酒」という、これからの新たな日本文化の構築に努めていきます。どうぞご期待ください。

桔梗苑 新井昌浩社長コメント

「このたびは、このような名誉な賞を頂き、大変ありがたく思っております。林本店様との取り組みが、10年目にしてこのような形となったのは非常に感慨深いものがあります。今後も歩みを止めず、新たな焼肉文化、食文化へのチャレンジを続けていきたいと思っています」

林本店 林 里樂子社長コメント

「この度は素晴らしい賞をいただき、大変光栄に思っております。『焼肉に合う日本酒をつくらう!』と10年前に新井社長と一緒に取り組み始めました。話し合いと試作を繰り返した日々を思い出します。現状に満足することなく、より一層皆様に楽しく美味しく飲んでいただけるお酒をお届けできるように努めてまいります。」

【NEXT GENERATION SERIES について】

日本酒文化をこれからも継承していきたいという想いから、これまでの日本酒造り

「TRADITIONAL」を守り、これからの日本酒造り「NEXT GENERATION」を、次世代へとつないでいきます。

ターゲット：次の100年を継承していく若者

目指す酒質：爽快・低アルコール・多彩な味

次世代日本酒 NEXT GENERATION SERIES

爽やかで上質な
スッキリ感

果実のような
フレッシュ感

SAKE ハイボール プレミアム純米酒
ハイボール専用純米酒
飛沫 (SHIBUKI)

SAKE ロック
ロック専用純米酒
TERA (テラ)

The advertisement features two sake bottles. The left bottle is light-colored and labeled 'SAKE ハイボール' (SAKE Highball), with a glass of highball next to it. The right bottle is dark blue and labeled 'SAKE ロック' (SAKE Rock), with a glass of rock next to it. The background includes traditional Japanese wave patterns and illustrations of colorful frogs.

飛沫のような清涼感。スパイシーでフルーティーな香り。熟成させた日本酒由来の柔らかで上質なスモーキー感。オーク、青リンゴ、シナモンなど複雑かつ素晴らしいバランス。

純米酒・ALC13%・国産米

TERA (テラ)

フレッシュな果実香。チャーミングな甘みとジューシーで調和の取れた酸。よく冷やすと香りと酸が引き立ち、リフレッシュさせてくれる快適な余韻。

純米酒・ALC8%・国産米

【桔梗苑について】

匠の目利きで A5 ランクの銘柄牛を厳選、極上の焼肉料理を心ゆくまで

岐阜市にて昭和 43 年に創業した「桔梗苑」では、本格的な焼肉料理を洗練されたサービスで提供いたしています。一般的に焼肉料理は韓国がルーツであると言われていますが、桔梗苑ではその伝統を大事にしながら、「本物の味」と「厳選された素材」でスターターからデザートまでお食事の演出をお約束します。桔梗苑ならではの微笑みのおもてなしと心に残るお料理をぜひお楽しみください。



有限会社 桔梗苑会社概要

所在地： 岐阜県岐阜市加納矢場町 2-29

設立： 1968 年 8 月

代表取締役社長： 新井昌浩

事業内容： 飲食店経営

電話番号： 058-272-1881

Web サイト： <https://www.kikyoen.co.jp/>

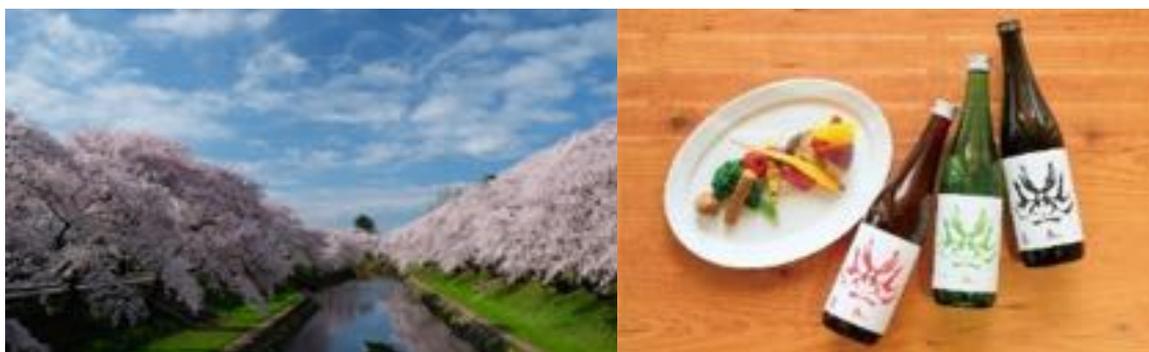


【林本店について】

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