[A−7] 伊藤酒造株式会社

ビジネスプラン発表会2023
（2023/10/19 ウインクあいち）

ﾋﾞｼﾞﾈｽﾌﾟﾗﾝ名	1847 年創業の日本酒蔵が挑戦する 発酵技術を後世に残す 地域連携の新プロジェクト				
代表者	代表取締役 伊藤旬		設立年月	1952（S27）年 11 月	
所在地	〒512−1211 三重県四日市市桜町 110 番地				
業 種	清酒製造業		資本金	1,500 千円	
従業員数	3 人		URL	https://suzukasanroku.com	
電話番号	059-326-2020	FAX 059-326-9800			
事業内容	日本酒（銘柄 「鈿女」・「猿田彦」など）製造、酒蔵見学などの体験型事業、発酵食品の開発事業				

【求める支援】
投資 融資 生産提携先 販売提携先 技術提携先 大学との共同研究 海外進出支援

【発表の目的】
当蔵では、新規事業の立ち上げに伴う、情報発信や多様な仲間集めのために参加をさせて頂いております。

【ビジネスプランの概要・特徴】

◆ 概要 ◆

このプロジェクト全体を通じて私たちが届けるもの、それは、日本酒の酒蔵から生まれた「とびきり面白いエンターテイメント」でありたいと思っています。 日本酒をクラシカルに、昔ながらの手法と空間で製造する一方、果敢に発酵技術を活用した食品の開発、コミュニケーションの開発にも挑みます。地域と共に、自然と共に、約 2000 年の時の流れの中で培われた技術と文化でもある日本酒と触れるきっかけができるように、様々な産業・文化と連携したプロジェクトの立ち上げを行っていきます。

◆ このプロジェクトの特徴 3 選 ◆

1. Only1 の要素を持つ 特徴的な日本酒たち

2. 日本酒の「発酵技術」と地域のこだわり素材、最新テックを使ったハードパン、スイーツ、たべる酒粕

3. オンラインを活用した様々なコミュニケーションの促進

【現在の進捗状況・今後の展開等】

◆現在の進捗状況
- 新感覚の日本酒の開発（シャンパン製法を用いた東海三県初 AWASAKE 協会認定酒、貴腐ワインのような日本酒）
- 体験型事業の立ち上げ（酒蔵見学や酒造り体験会など）
- 日本酒の発酵技術を使った食品の開発、テストマーケティング

◆今後の展開
- 日本酒の発酵技術を使った食品の開発強化、販売
- リモートワークを活用したシナジーの創出や、オンライン環境を使ったコミュニケーションの促進

【想定される販路】
To B 酒類販売店、冷凍食品を販売する小売店舗・卸事業者、飲食店など
To C 直売店やインターネットページを介した一般顧客への直接販売