

酒蔵と共同開発で業界を盛り上げる

「地元九州産の農産物を生かし、完全オリジナルの酒類商品を開発することで、業界の活性化を図る」と話すのは、発足から10年目を迎えた九州酒匠乃一座(きゅうしゅうさけのいちざ)の小平幸江プロデューサー。酒専門店とともにイベントを開催したことがきっかけで、99年に酒類商品の開発を目的に結成された。

現在のメンバーは、専門酒類卸会社の和酒専任者から独立した小平さんをはじめ、デザイナーや野菜ソムリエ、パティシエ、元雑誌編集記者などで構成。それぞれ専門分野で活躍する10人ほどが協働で取り組んでいる。これまでに、福岡、佐賀、熊本などの酒造メーカーとともに、復活品種の酒米を利用した日本酒や、マンゴーなどのフルーツを使った梅酒などオリジナル商

品を多数開発している。

2003年には1年半間で、12商品を開発、発表するなど積極的に和酒を押し広める。さらに現在は、立ち上げから10年を記念し、今年1年間で10種の新品発売を計画する中、すでに半数の発売が完了している。大量生産せず、高級和酒専門店のみに納品することで、高級感と希少性というブランドイメージを構築する。

「各地で酒蔵が衰退する状況を食べい止めたたく、商品開発、販促支援を続けてきた。今後、九州の名物となるようなお酒を造っていき、和酒業界を盛り上げたい」と小平プロデューサーは意気込みを見せた。

(北九州市若松区出身)

この人



小平 幸江
九州酒匠乃一座
プロデューサー



開発したカシスなどを使ったミックスベリーの梅酒