

低グルテリン米「春陽」の日本酒 米の新たな価値を創造

自己商標酒類卸売免許活用第一弾 販売店・飲食店募集!

白ワインテイストで洋食・食中酒にベストマッチ

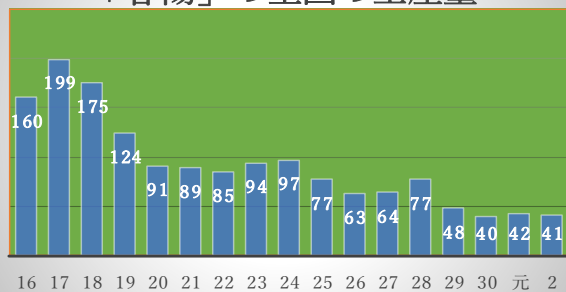
念願の卸免許取得でこだわりの「米」で日本酒を醸す!

農水省によるスーパーライス計画（需要拡大のための新形質水田作物の開発：H元年～H6年）で品種開発の研究から誕生した低グルテリン米「春陽」を、平成15年から栽培してきました。当初は、「低タンパク米」として全国で栽培（図）されましたが、健康増進法の施行により「曖昧表示」が禁止されたことで、作付けが減り、現在ではピーク時の2割程度まで栽培が減りました。

春陽はもともと日本酒のかけ米として高度精米を必要としない日本酒造りの原料米を目指していました。しかし、日本酒の規格が変更となり表示ができなくなり蔵元の低精米のメリットがなくなりました。

当社では、春陽をアルファ米「ほんぶん米」（非常食）を開発し人工透析患者用として全国の自治体の備蓄の原料米としての使用に留まっていた。

「春陽」の全国の生産量



当社は R3 年度 500 俵以上増産。全国の約 7 割を生産

原点に回帰して春陽の特性を活かした日本酒を醸す

長岡市の小野俊郎さんが育てた春陽を諸橋酒造(株)で醸してもらいました。今後は、今年4月に長岡税務署より交付された「自己商標酒類卸免許」を活用して、生産者、栽培方法、品種にこだわったオリジナルの日本酒を蔵元と連携して醸します。今秋には三条市の山寄哲矢さんが栽培する有機栽培「五百万石」を加賀の井酒造(株)で仕込む計画です。

販売店・飲食店を募集します!

私たちのこだわりのオリジナル日本酒と一緒に販売してくれる酒小売店、メニューに加えて頂ける飲食店を募集します。新しい日本酒を生産者と蔵元と一緒に作りませんか。表ラベルはお店オリジナルのマイラベルを1ケースから作成できます。ご連絡お待ちしております!

純米酒「越乃春陽」

価格 720 ml 1,650 円 (税込) 6 本/CS
 原料 新潟県産春陽 (100%)
 アルコール度数 14%
 生産者 小野俊郎 (長岡市)
 ラベル 写真、データをメールで送付してもらえれば無料で作成します



お問合せ先 (有)エコ・ライス新潟 担当：豊永

〒954-0181 長岡市脇川新田町字前島 970-100 TEL: 0258(66)0070 FAX: 0258(66)0447