

ついに完成しました。地域資源プログラム認定のお酒！

# 丹波の黒豆を使った革新的なお酒「KO<sup>2</sup>Z<sup>3</sup> (ケーオーツーゼットスリー) 黒豆のお酒」

## 日本酒と黒豆が融合した、日本酒ではない醸造酒です。

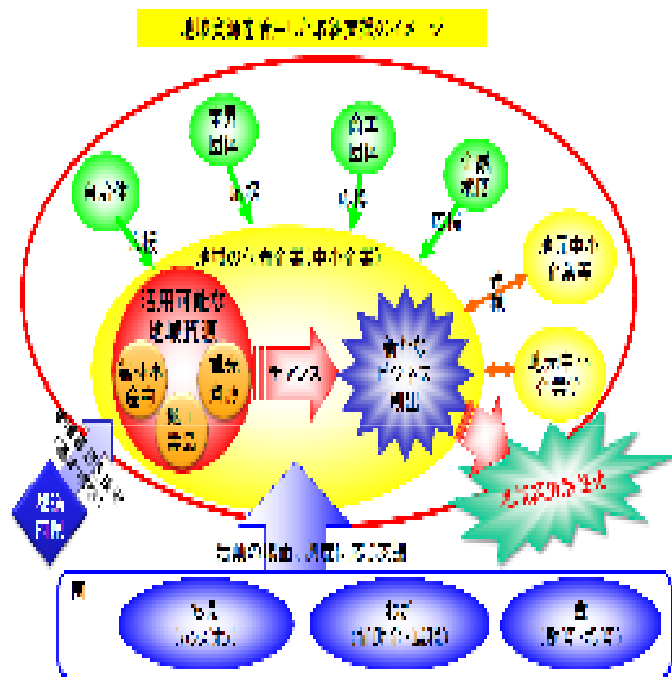
株式会社西山酒造場(本社:兵庫県丹波市市島町中竹田1171 代表取締役社長:西山周三)は、経済産業省の地域資源活用プログラムの新事業認定商品として、丹波の黒豆を使った革新的なお酒「KO<sup>2</sup>Z<sup>3</sup> (ケーオーツーゼットスリー) 黒豆のお酒」を開発し、このほど完成いたしました。

これは、今までお酒が飲めなかった方への健康志向の低アルコールのお酒となります。

昨年5月23日に経済産業省から認定を受けてから開発を始め、約1年かかっていたの完成となりました。

### 経済産業省の地域資源活用プログラムとは

各地域の強みである地域資源(農林水産物、その生産技術、観光資源)を活用して、新商品の開発・生産などを行う企業の事業に対して、経済産業省が認定を行い、支援することをさします。



西山酒造場が認定受けた事業名は、

「兵庫県米と丹波黒大豆、丹波大納言小豆、桃、ブルーベリー等を使った、半熟二段階発酵製法による女性好みのほろ良いリカーの開発・販売」

です。その第一弾として、このほど

「丹波黒大豆」

のリカーが開発されました。

現在、第二段のブルーベリーのお酒を開発しております。秋口にはお目見えする予定です。



「KO<sup>2</sup>Z<sup>3</sup> (ケーオーツーゼットスリー) 黒豆のお酒」

米・米麴の発酵途中に黒大豆を融合して新たな発酵をさせることで、今までには無かったような新しいリカーが誕生しました。これは、「その他の醸造酒」に分類され、米・米麴の発酵させた日本酒とは違う新しい概念のお酒となります。

アルコール度数は、7%と低く、今までお酒が飲めなかった方向けのお酒となります。

※  
逆に日本酒・焼酎の好きな方にはおススメできないお酒ですのでご注意ください。

**7/31~8/2、東京国際フォーラムに出展します！  
そこでこのお酒の試飲が可能です。  
是非お越しください！！**

経済産業省が主催となっている催し「地域の魅力セレクション2009」が、7/31~8/2に有楽町にある東京国際フォーラムにて開催されます。西山酒造場は、今回開発されたお酒も含め、清酒 小鼓・黒豆焼酎・栗焼酎・梅酒など多数商品出展いたします。期間中は弊蔵社員が直接お客様に試飲をさせていただきますので、御味見がてら是非お立ち寄りください。ブースは、近畿ブロックにございます。

□製品情報	「KO <sup>2</sup> Z <sup>3</sup> (ケーオーツーゼットスリー) 黒豆のお酒」 アルコール度数(7度) 価格(525円) 265ml
■詳細情報に関しては	下記お問い合わせください。
■販売・製造元	株式会社 西山酒造場 代表取締役社長: 西山周三 資本金:2,000万円 創業1849年(嘉永2年)

貴メディアでのご取材  
心よりお待ちしております

お問合せ先: 株式会社西山酒造場(担当: 稲上まで)  
電話: 0795-86-0331 FAX: 0795-86-0202  
Mail: y.inagami@kotsuzumi.co.jp