

株式会社北雪酒造

主な品目

日本酒



主な輸出先国・地域

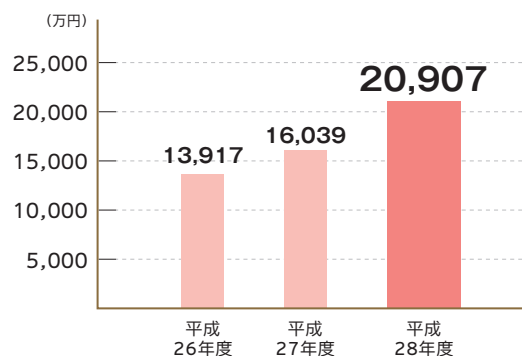
米国、EU、オーストラリア、UAE等

〈輸出取組の概要〉

- ◆ 世界農業遺産として認定されている佐渡ヶ島において、地元の農家に呼びかけて酒米研究会を結成。環境に配慮した「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」(佐渡市)による安全で安心な酒米づくり、伝統を重んじながらも、これまでにない新たな手法を取り入れた付加価値の高い日本酒を製造。
- ◆ 米国、イギリスなど世界各国に展開する「レストランNOBU」(以下「NOBU」)のオーナーシェフである松久氏に高い品質が認められ、平成2年より米国の日本食レストラン「MATSUHISA」(当時)で提供する日本酒として採用。現在、世界各国の「NOBU」で提供される唯一の日本酒として、「北雪」は世界の食通を魅了。

〈輸出実績〉(平成2年から輸出開始)(決算期による実績)

	輸出額(万円)	出荷時期
平成28年度	20,907	通年
平成27年度	16,039	
平成26年度	13,917	

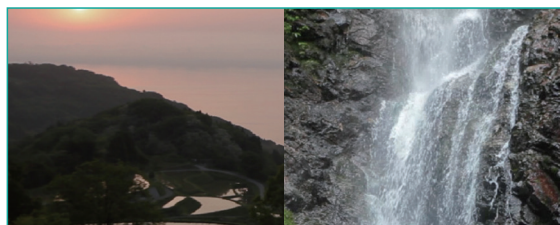


輸出に取り組んだきっかけ

- ・国内でも有名なロック歌手が、「北雪」の大吟醸を手土産にビバリーヒルズにある日本食レストラン「MATSUHISA」のもとを訪れたことが契機となり、その味に惹かれたオーナーシェフ松久氏から「うちのレストランで提供したい」との強い要請により、平成2年から輸出が始まりました。
- ・その後、松久氏がオーナーとして、ニューヨークを皮切りに世界展開する「NOBU」の唯一のパートナーとなり続けることで、「北雪」は世界各国で飲まれることになりました。

取り組む際に生じた課題

- ・ロサンゼルス、ニューヨーク、ロンドン、香港、パリなど、世界の主要都市に展開する「NOBU」は、素材を活かした創作料理で多くのセレブを魅了し、名優ロバート・デ・ニーロ氏が共同経営者として名を連ねることで知られる日本食レストランです。このようなレストランで提供される唯一の日本酒として、また北雪の評価が日本酒全体に影響を与える日本酒として、常に究極の北雪を提供することが求められました。
- ・輸出を始めた当時、海外での日本酒の知名度はまだ低く、ビールやワインしか知らないお客様に日本酒の魅力を伝える必要がありました。



酒造りの環境に適した佐渡の自然



酒米づくりで連携している地元赤泊酒米栽培グループの方々



レストランNOBUと北雪

生じた課題への対応

- ・基本となる酒米づくりにおいて、人・水にこだわり、農薬や化学肥料に頼らない農法を徹底するとの考えから、地元の農家に呼びかけて研究会を結成。「朱鷺と暮らす郷づくり認証米制度」(佐渡市)による契約栽培で、お客様が求める安心・安全に配慮した酒づくりに努めています。
- ・オーストラリアやアメリカ等の「NOBU」においてSAKEディナーを開催。美味しさや料理との相性等、魅力を多くのお客様に味わってもらうことで、日本酒の普及に努めました。
- ・レストランのスタッフ向け日本酒セミナーを開催し、訪れるお客様へのより細やかで適切な日本酒の勧め方、接客となるようスタッフの日本酒に対する知識向上を図ったほか、松久氏やレストランスタッフと密接にコンタクトすることで、信頼と絆の醸成に努めるとともに、お客様のニーズを酒づくりに活かしてきました。
- ・平成25年に「もろみ遠心分離機」の導入により、日本酒本来の味を損なわないストレスのない搾りを実現し、平成26年には「ジェット気泡洗米システム」では糠の完全除去による品質の向上を図りました。また、平成27年には生原酒を長期保存できる「冷媒付きサーマルタンク」の導入を進めました。究極の「北雪」を提供するため、伝統を重んじながらも、新たな設備導入による品質への挑戦を怠ることなく続けてきました。

対応の結果

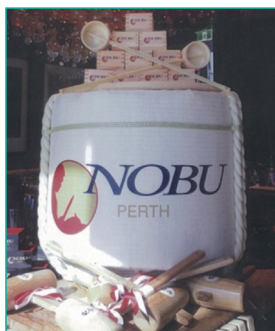
- ・原料の酒米は、地元佐渡産や新潟県産を積極的に使用し、契約農家と手を携え、里山の棚田で酒造好適米の「越淡麗」や「五百万石」を栽培するだけでなく、規模を拡大しています。
- ・酒米・種別・生酒又は火入れ・度数・容量・ラベルデザインなど、お客様の嗜好・希望に沿った独自のオーダー酒の提供を実現しました。生原酒をサーマルタンクでそのまま貯蔵することで、年間を通じてフレッシュな味わいの提供、注文に合わせた効率のよいピン詰めが可能となりました。
- ・松久氏との約束で、「NOBU」で提供される日本酒は「北雪」のみ、「北雪」は「NOBU」以外には輸出しないこととなっています。「NOBU」と「北雪」の間には、「最良のものをお客様に提供し、喜んでもらう」という共通した理念、パートナーとしての強い信頼が生まれました。

今後の課題・展望

- ・日本食だけでなく、様々な国の料理に合う日本酒を提供することで、世界に日本酒の持つ魅力を伝えていきます。
- ・「NOBU」のブランドイメージを傷つけないためにも、今売れる状況に甘えることなく、伝統の酒づくりを継承しつつ、常に革新的でチャレンジ精神を忘れず、確かな品質と差別化された日本酒の提供により、一歩前、一歩上の高みを目指します。



オーストラリアでのSAKE
ディナーの様子



消費者の希望に沿った
フルオーダー酒



圧力をかけることなく
「もろみ」から酒を抽出できる
「もろみ遠心分離機」



年間を通じて生酒を貯蔵
できる冷媒付きサーマル
タンク設備

活用した支援・施策

平成21年度食農連携促進施設整備事業

ウェブサイト／ <http://sake-hokusetsu.com/>

連絡先／ 担当者名: 管理部 中川康夫 TEL: 0259-87-3105