



沖繩最北端、伊平屋島の地酒「照島」沖繩本島でも昔ながらのシマらしいシマーとして隠れた人気のある泡盛です。地元のみろやかで甘みのある湧き水を使用し製造している。銘柄は、「照島」始め、「平松ロック」「芭蕉布」「たつ波」で、特に「照島」を中心に他の銘柄も島内はじめ、本島や本土へ売上展開を図っている。銘柄によつては、対外的に高く評価され、「たつ波」が県知事賞受賞、「芭蕉布」が国税所長賞を受賞しました。

「照島」は、昭和二十三年首里から麹人を迎え醸造が始まったと言われているが定かでない。ただ、長い期間島でしか飲めない銘酒だったのが昭和四十七年の復帰で販売が自由化になり、広く知れる様になりました。

昭和四十九年に完全手造りの酒造りを始め、昭和六十三年にほぼ機械化した今の工場を建てる。機械化しても機械まかせでなく、いい麹を造るために、常に手を加えながら製造工程を進めている。「照島」についてはよく「芳醇な香り」「果物のうれた香り」「やわらかい」と評

価されます。

その味を維持し続けることは大変なことです。特に、大切にしていることは、麹の調整と水です。常に一定の条件で製造するこ



「沖繩最北端の美酒」

とです。そうすることで良い商品を作り続けることができます。商品が対外的に評価を受ける

には、絶え間ない努力が必要。県内の販売促進については、離島フェア等でPRを図りながら推進しています。

商工会を積極的に活用しており、今回融資面で「小規模事業経営改善資金」及び「新1000保証融資」の両資金を活用し、製造体制の確立と売上高アップ等経営改善を図りました。

今後も商工会と連携しながら地域特産品としての酒造りに専念してゆきたいと思っています。



〈企業概要〉

企業名:伊平屋酒造所
代表者:保久村 昌弘
住所:伊平屋村字我喜屋2131-40
電話番号:0980-46-2008



農工商連携推進研修

「売れる農産加工品の商品開発とマーケティング」(沖縄教室)

～連携で実需にマッチする農業マーケティング～

2日間コース

【研修のねらい】

沖縄県の農産物は、その気象条件や地理的条件により、他の都道府県とは異なる特色を有しています。このため、沖縄ならではの農産加工特産品も多く開発され、市場に流通していますが、魅力ある商品づくりや販売戦略などさらなる創意工夫で、ますますビジネスチャンスは広がります。

本研修では、「製品から商品へ」をメインテーマに、売れる農産加工品づくりと販売戦略について学んでいただきます。

受講対象者：農業に関連する個人、法人の経営者・役員・管理者等

対象業種：全業種＋農業

研修期間：平成20年2月5日(火)～2月6日(水)

受講料：21,000円 ※受講料は研修内容の変更等により改定することがあります。

定員：20名 申込締切日：平成20年1月30日(水)

会場：沖縄産業支援センター（那覇市字小禄1831番地1）

申込先：中小企業基盤整備機構 九州支部 FAX 0966-22-1456

<http://www.smrj.go.jp/inst/hitoyoshi/>

沖縄県中小企業団体中央会 TEL098-859-6120 FAX098-859-6121

カリキュラムの概要

平成20年2月5日(火) 午前9:40～12:40 午後13:40～16:40

「地域農産物を活かした魅力ある農産加工特産品づくり」

平成20年2月6日(水) 午前9:30～12:30 午後13:30～16:30

「農産加工特産品の研究開発と製造」 「独自の販売方法の展開」

講師/株式会社 キースタッフ代表取締役 鳥巢 研二