大分県産品　登録情報シート

■基本情報

フリガナ 会社名等	サトウシュゾウカブシキガイシャ 佐藤酒造株式会社
会社所在地	８７８－０２０１ 大分県竹田市久住町大字久住6197
工場所在地	８７８－０２０１ 大分県竹田市久住町大字久住6197
代表者役職	代表取締役
代表者氏名	佐藤俊一郎
ＴＥＬ	０９７－４７６－０００４
ＦＡＸ	０９７－４７６－０００５
Ｅｍａｉｌ	senbaduru@trust.ocn.ne.jp
ホームページ	http://kuju-senbazuru.co.jp
年間売上高	3,400万
従業員数	社員４名・期間雇用３名・パート１名
担当者役職	代表取締役
担当者氏名	佐藤俊一郎
担当者TEL	０９７－４７６－０００４
担当者Email	senbaduru@trust.ocn.ne.jp

メッセージ・アピールポイント

1917年創業で、大分県南西部に位置する竹田市に唯一現存する日本酒蔵です。製造量は100石と多くはありませんが、作業工程の多くを手作業で行っており、丁寧な仕込みを心がけております。また大分では珍しい仕込みの生酛・山廃の両方を行い、吟醸系の華やかな香りを特徴とする商品から、濃潤でパンチのきいた商品と幅広い製造を行っております。

業種	酒類	英語表示ラベル対応	可
業務対応可能言語	日本語		

生産・製造工程アピールポイント

製造量は多くはありませんが、洗米や制麹、仕込み作業のほとんどを手作業で行っており、お酒をしぼる際にも県内でもあまり行われていない『舟搾り』という方法で、時間を掛けつつ丁寧にしぼっていくのが弊社の方針となります。

認証済み認証	その他(HACCPに基づく衛生管理)

■品質管理情報

品質検査の有無	あり(商品内に異物混入や、異常がないように複数人で確認しております。)
衛生管理への取組	
生産・製造工程の管理	HACCPに基づく衛生管理に沿って、週一の報告書を記載しながら取り組んでおります。
従業員の管理	HACCPに基づく衛生管理に沿って、不測の事態が起こらないように指導しております。
施設設備の管理	
危機管理体制	

担当者名又は担当部署名	佐藤俊一郎	担当者連絡先	０９７－４７６－０００４
危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入等	国内PL保険に加入してます。		

■商談に関する必要情報

商談希望国・地域	台湾　香港　シンガポール		
輸出実績国・地域	中国　台湾　香港　シンガポール　オーストラリア	輸出パートナー	あり

■商品情報 ①

商品名	久住千羽鶴　大吟醸		
JANコード	4935521011074	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	７２０ｍｌ	1ケースあたり入数	６本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	1
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	20×28×32	ケース重量(kg)	8.3
賞味期限	開栓後１月（冷蔵庫内）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	3,160	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	兵庫県	保存温度帯	冷蔵
売り先	商社・卸売　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	兵庫県産の山田錦（精米歩合40%）を全量使用。華やかな吟醸香と辛口で切れの良い後口が特徴の商品となります。10～20℃が飲み頃の温度帯となります。		

アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	

■商品情報 ②

商品名	久住千羽鶴　純米吟醸		
JANコード	4935521041071	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	７２０ｍｌ	1ケースあたり入数	９本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	29×38×32	ケース重量(kg)	12.6
賞味期限	開栓後１か月（冷蔵庫内）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	2,530	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)	兵庫県	保存温度帯	冷蔵
売り先	外食　商社・卸売　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	兵庫県産の山田錦を大吟醸クラスの40%まで精米して、全量使用した商品となります。ほんのりと香る吟醸香と甘口でコクのある味わいが特徴で、15～25℃が飲み頃の温度帯です。		

アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	

■商品情報 ③

商品名	Kujusenbaduru Andante		
JANコード	4935521880106	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	720ml	1ケースあたり入数	１２本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	27×35×32	ケース重量(kg)	14.5
賞味期限	開栓後1か月（冷蔵庫内）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	1,500	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)		保存温度帯	冷蔵
売り先	外食　商社・卸売　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	広島県産の八反錦（精米歩合60%）を全量使用した純米酒で、ほんのりと香る吟醸香と端麗辛口の味わいが特徴となります。10～20℃の温度帯がおすすめの温度帯です。		

アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	

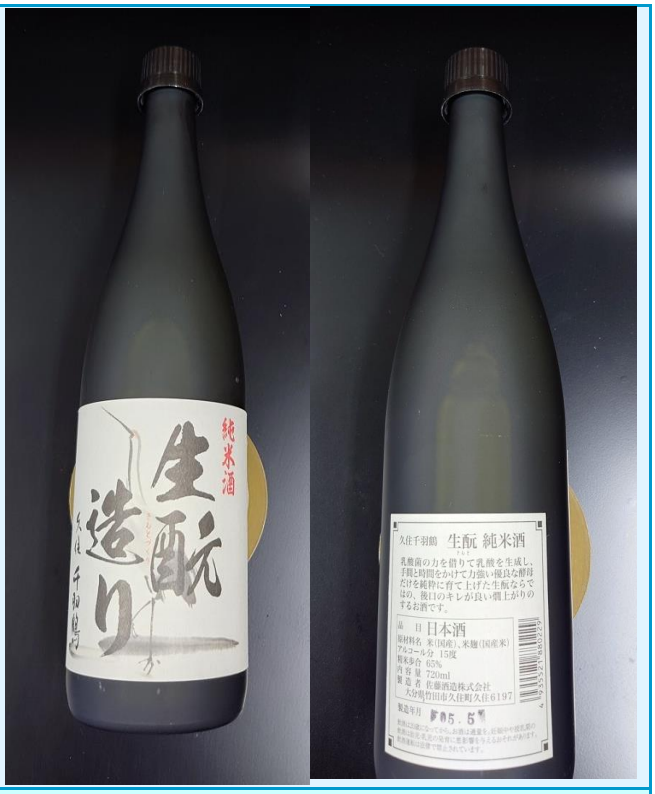
■商品情報 ④

商品名	久住千羽鶴　純米酒		
JANコード	4935521061079	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	７２０ｍｌ	1ケースあたり入数	１２本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	27×35×32	ケース重量(kg)	14.1
賞味期限	開栓後1か月（常温保存）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	1,118	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)		保存温度帯	常温
売り先	外食　スーパーマーケット　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	佐藤酒造の標準的な純米酒で、熊本酵母特有の穏やかな香りと、どっしりとした味わいが特徴の商品となります。常温か40～45℃くらいのぬる燗がおすすめの温度帯になります。		

アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	

■**商品情報 ⑤**

商品名	久住千羽鶴　生酛造り		
JANコード	4935521880229	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	７２０ｍｌ	1ケースあたり入数	１２本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	27×35×32	ケース重量(kg)	14.5
賞味期限	開栓後1か月（常温保存）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	1,280	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)		保存温度帯	常温
売り先	外食　スーパーマーケット　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	江戸時代末期～明治時代まで主流で製造されていた醸造方法で、雑菌に対抗する為の「乳酸」を添加せず、空気中の乳酸菌から自力で乳酸を生み出す方法で非常に手間と労力がかかる仕込みとなります。濃潤かつ酸味が強い味わいなので、ぬる燗～熱燗がおすすめの温度帯になります。		



アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	

■**商品情報 ⑥**

商品名	久住千羽鶴　山廃造り		
JANコード	4935521880311	可能対応	ギフト対応可能
提供可能時期	通年可能	発注リードタイム	２週間
内容量	７２０ｍｌ	1ケースあたり入数	１２本
最大ケース納品単位		最小ケース納品単位	１ケース
ケースサイズ(縦×横×高さ：cm)	27×35×32	ケース重量(kg)	14.5
賞味期限	開栓後1か月（常温保存）	消費期限	
希望小売(税抜：円)	1,280	税率	10%
仕切単価(税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地(漁獲場所等)		保存温度帯	常温
売り先	外食　商社・卸売　スーパーマーケット　百貨店		
ターゲット			
商品特徴	生酛造りの仕込み中での蒸米・麹米・水を混ぜあわせてすり潰す作業（山下ろし）を廃止し、若干簡略化した醸造方法になります。しかし発酵経過は生酛同様複雑で手間のかかる商品で、濃潤かつ酸味のある味わいはぬる燗～熱燗向きとなっております。		

アレルギー表示(特定原材料)	利用シーン
表示義務有	
任意表示	
備考	