

平成21年6月1日(月)
宗政酒造株式会社
ミニストップ株式会社
エムエス九州株式会社

佐賀県産大麦の新品種「煌二条」^{きらめきにじょう}原材料の新「麦焼酎」を今秋発売

～ 6月5日(金)、記念イベントと交流会を開催～

- 生産者・製造者・販売者が“麦刈り”体験や情報交換会を実施 -

佐賀県内で麦焼酎の製造販売を手がける宗政酒造株式会社（本社：佐賀県有田町、宗政伸一代表）とコンビニエンスストアのミニストップ株式会社（本社：東京都千代田区、阿部信行代表取締役社長）、ミニストップのエリアFC・エムエス九州株式会社（本社：福岡市博多区榎田、荒川勤代表取締役社長）は、6月5日（金）に宗政酒造本社のある有田ポーセリンパークと周辺の大麦栽培農地などで、今秋に新発売予定の「麦焼酎」新製品の製造記念イベントを、JA伊万里や大麦生産農家との共同で開催します。

この商品は、農研機構・九州沖縄農業研究センター（本部：熊本県合志市）が焼酎醸造用の新品種として開発した二条大麦「煌二条（きらめきにじょう）」を原材料とする麦焼酎で、今秋から全国のミニストップで販売されます。「煌二条」は、宗政酒造の女性社員の命名によるネーミングで、甘味とうま味のある酒質が特徴。大粒で収量も多いことから、国内で販売されている麦焼酎のほとんどが輸入原料に頼らざるをえない中で、不足しがちな国内産の焼酎原材料用大麦として期待を集めています。JA伊万里では、管内の生産農家の協力により平成21年産分として約200ヘクタールの作付けを行い栽培を進めてきました。

今回の記念イベントは、生産者であるJA伊万里関係者及び生産農家、商品製造者の宗政酒造関係者、販売の一翼を担うミニストップ関係者の3者が一堂に会することで、原材料の「煌二条」と「麦焼酎」への理解と共感を深め、生産者・製造者・販売者が一丸となって佐賀県産品の新しい“顔”を育てていこうと企画されたもので、今年2月に次いで2回目の開催です。午前10時30分に宗政酒造に集合後、JA伊万里や地元の精麦会社を見学。懇親昼食会後、午後からは近隣の「煌二条」栽培農地に移動して、“麦刈り作業”を実体験します。今回の参加者は、今後も商品企画や醸造の仕込み作業に参加する予定です。

佐賀県の酒造メーカーとして県内産の原材料にこだわる宗政酒造の開発理念と、近年“地産地消”や“食の安全”を商品開発の理念に掲げてきたミニストップの企業姿勢がひとつになったことから、今回の生産・製造・販売のコラボレーションが実現しました。「煌二条」を原材料とする焼酎は、ネーミング等は未定ですが今年11月以降に新発売される予定です。

この件についてのお問合せは

宗政酒造株式会社 醸造部 大古場 TEL0955-41-0020

佐賀県西松浦郡有田町戸矢乙340-28 <http://www.nonnoko.com>

ミニストップ株式会社 秘書・広報担当 TEL043-212-6477

<http://www.ministop.co.jp>

「宗政酒造 麦踏み」製造開始記念イベントのタイムスケジュール

- 10:30 ~ 宗政酒造本社（有田ポーセリンパーク）に参加者集合
開会あいさつ
- 11:00 ~ J A伊万里、精麦会社見学
- 12:30 ~ 合同昼食会（J A伊万里、生産農家との情報交換）
終了後、近隣の麦畑に移動
- 13:30 ~ 麦収穫作業（麦刈り）
- 15:00 終了

宗政酒造本社（有田ポーセリンパーク）へのアクセス



「煌二条」に関する関連情報

九州沖縄農業研究センター プレスリリース

<http://www.knaes.affrc.go.jp/press/20080520-3/index.html>

日本経済新聞 2008年5月30日

<http://www.nikkei.co.jp/news/retto/20080529c6c2901z29.html>