

事業所名 割烹さとう

企業概要

代表者名 佐藤 博行

住 所 京都府福知山市大江町大江都市計画事業
河守土地区画整理事業17街区5-1

主たる事業 飲食業 どぶろくの製造・販売

企業紹介 当店は、「おいしい食事のできる店」として、当地で店を構えて60年、多くのお客様に親しまれています。お客様の強い要望により「どぶろく」の製造・販売に取り組みました



補助対象事業の概要

事業のテーマ

「酒呑童子の里・大江町とぶろく特区」

～「鬼ババァー」のブランド化～

事業の目的と具体的内容

福知山市大江町が「どぶろく構造改革特別区域」に認定されたことにより、「割烹さとうでもどぶろくを!」というお客様からの要望に応え、どぶろくづくりに取り組みました

- ① 「毛原の棚田」にてどぶろくの原料となる米を減農薬農法で栽培・生産しました。
- ② 酒類製造免許を取得、試作品を製造・販売しました。
- ③ 「鬼ババァー」のブランド化に向け、商標登録を出願、受理されました。
- ④ 「第7回どぶろく研究大会」並びに「T O K Y Oどぶろくフェスタ」に参加しPRに努め一定の評価をいただきました。
- ⑤ 地元産食材をふんだんに使った、どぶろくに合う料理を開発しました。

補助金を受けた成果と今後の展開

念願であったどぶろく「鬼ババァー」を完成させることができました。どぶろく「鬼ババァー」に対する反響が大きく、常に品薄状態が続いています。これを解消するため、来年度は米の作付面積を拡大、どぶろくの生産量を増やす予定です。

また、贈答用にパッケージの見直しを図るとともに、袋やパンフレットの作成、関連商品の開発についても取り組む予定です。

今後も、各地でのイベント等に積極的に参加し「鬼ババァー」を広くPRします。