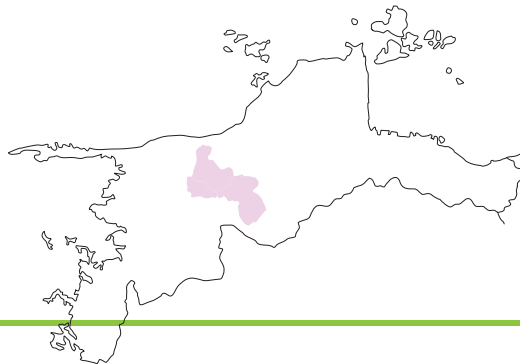


企業組合 内子 ツーリズム



内子町

内子まちなか農家レストランでの 濁酒醸造および販売事業

1 事業内容

濁酒（どぶろく）を製造し、併設する農家レストラン「どぶろく工房ちょびっと」でどぶろくを販売する。さらに、どぶろくを核として、内子町を訪れる観光客を滞在型グリーンツーリズムへと誘導し、体験・宿泊型観光産業の振興を図る。

2 事業背景

喜多郡内子町では、従来より「町並み観光」「村並み観光」「山並み観光」を組み合わせた「内子ツーリズム」を展開し、滞在型観光客の増加に取り組んでいる。ところが、松山市に近接している地理的要因もあり、通過型観光地又は日帰り観光地からの脱却が図れず、宿泊観光客数が伸び悩んでいるのが現状である。

そこで、地域の自然を活かした魅力ある滞在型の観光メニューを提案するため、新たな「おもてなし」の手段としてどぶろくを製造し、地域ブランド品として販売することとした。



3 事業、技術、商品の特徴

同社で取り扱うどぶろくは辛口の「いっぷり（方言でお酒）」、中辛の「とんと（方言で筋が通った、芯の強い、頑固な、の意）」、女性向けで甘口の「Dobu6」の3種で、仕込みから瓶詰めまで全て組合員による手作業で行われている。

また、どぶろくの肴として、「わさび漬け」「川魚の甘露煮」「どぶろくまんじゅう」なども組合のメンバーによる手作りで製造販売している。

4 助成内容及び効果

一からのどぶろく製造であったが、今回導入した酒造用具一式を駆使し、愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター指導のもと、完成にこぎつけることができた。マスコミの宣伝効果もあり、初回仕込み分360本については1週間で完売するなど、反応は上々である。

本事業展開により、グリーンツーリズム活動に付加価値が創出されており、内子町の宿泊観光客数のさらなる増加が期待されている。



一番手前が山本代表

5 今後の展望

県内のどぶろく特区である、宇和島市、東温市と連携し、共同イベントを開催するなど、相乗効果により各地区のどぶろく知名度を高めていきたい。

ただし、当面の間は急激な規模拡大は図らず、まずは安定した品質の商品を提供できる体制を整えることに注力していくこととし、適切な生産・販売量の把握ならびにコア顧客層の確保を図っていくことを念頭に置いて事業展開していく。

Message From Entrepreneur

内子町の特産品 “旨口どぶろく”



企業概要

〔代表者〕 代表理事 山本 企幸
 〔住 所〕 喜多郡内子町内子2703
 〔設 立〕 平成20年5月
 〔TEL〕 0893-44-5338
 〔FAX〕 0893-44-5338
 〔URL〕 <http://www14.ocn.ne.jp/~u.k.dobu/>