岡山県　(株)辻本店　(日本酒を韓国、英国、中国、オランダ、香港等へ)

当蔵元の日本酒は室町時代に確立された「菩提(ぼだい)もと」という伝統的な技法の仕込方法により造られている。

幻の酒米「雄町米(おまちまい)」、一級河川「旭川」の伏流水、そして地元の技で醸すことこそ、造り酒屋の原点と考え、地元にこだわり酒造りに励んでいる。

輸出実績(平成24年度輸出量)　3,700リットル

韓国での展示会

【イノベーションのポイント】
・新たな輸出国開発の為の積極的な営業。
・既存取引国の現状分析と新たな商品の提案。
・農家との契約栽培の推進と情報交換等コミュニケーションを高めること。

【イノベーションの効果】
・国内需要が低迷する中、平成21年に韓国の展示会へ出展し、輸出に取り組むきっかけを掴み、平成22年から本格的に輸出をはじめ販路を拡大している。

【今後の展望】
・現在の輸出シェアを5倍(2%→10%)に拡大することを目標にしている。
・海外へ目を向けることが日本酒文化を守ることに繋がっている。

展示会での
商品ラインナップ

【ウェブサイト】 http://www.gozenshu.co.jp
【事業者の連絡先】tel.0867-44-3155