

2020年11月26日
合資会社光武酒造場
代表社員 光武博之

蔵元の思いがすべて詰まった「QRコード」だけの日本酒

創業333年の光武酒造場と創業4年のベンチャー企業株式会社ケーエイチプラスが

新しいカタチで伝える日本酒を2020年11月26日（木）に発売開始

元禄元年創業、佐賀県の光武酒造場（本社：佐賀県鹿島市浜町乙2421、代表社員：光武博之）は、光武酒造場の合言葉である「伝統の中からの革新」と、株式会社ケーエイチプラスの企業理念である「+αの繋がりから生まれる価値、アイデアと実行力から生まれる革新」といった両社の理念より生まれた、QRコードだけで蔵元の思いをすべて伝えるという新しいカタチに挑戦しました。



携帯電話でQRコードを読み取ると、このお酒が出来るまでの製造工程、光武酒造場の代表インタビュー、製造責任者である杜氏のインタビューといった動画が再生され、酒蔵で飲んでいるかのような体験ができます。また、携帯電話の端末登録をしている国の違いによって、動画再生時の字幕言語が英語、スペイン語、中国語、韓国語、タイ語、ベトナム語に自動で切り替わるようになります。さらに、動画再生後にはそのままWEB通販での購入も可能となっています。



■製品案内

商品名「 Q 」

原材料：米（国産）・米麴（国産米）

麴米：山田錦 掛米：佐賀県産米

アルコール：15 度

精米歩合、日本酒度、酸度、アミノ酸度：非公開

（先入観に捉われず純粋に日本酒の香りと味わいを感じていただく為に非公開としています）

容量：1,800ml、720ml、270ml

■商品名「Q」の由来

Qualityの「Q」（品質）：無添加・無香料の完全手造り安心品質

Q州の「Q」（九州）：九州のお米・水・蔵元が醸すオール九州の逸品

QRコードの「Q」（QR）：たくさんのこだわりをすべて伝えたい

九州の佐賀県で手造り製法にこだわった品質の高い日本酒を、QRコードを読み取り、動画を見ながら飲んでいただくことで、蔵元の本当の思いを感じていただき、さらに1人でも多くの方に日本酒の良さを知っていただきたいという想いから考えた名前が「Q」になります。

■QRコードに至るまで

日本酒はワインなどに比べて世界的にみても、かなり安価なお酒であるにも関わらず、その製法についてはワインと同様の手間ひまがかかっています。昨今の日本国内では地酒ブームと言われていますが、まだまだ若い世代へ思いは届いておらず、飲みにくいお酒というイメージが拭えていないのが現実です。

また、お酒や料理は口にする前に説明や口コミなどの頭に入ってきた情報で味が変化するとされており、酒屋やレストランで説明された情報が不足していたり、店員によって不均一だったりするとお酒本来の味わいを堪能できなくなります。

そこで、QRコードを読み取り動画を見て、飲んでいただく前に均一な情報を知ること、お酒本来の味わいを美味しく飲んでいただくことを目指しています。

そうすることにより、若い世代へお酒本来の味わいを正しく伝えることができ、日本酒離れを食い止めることに一役貢献できるのではないかと考えています。

また、多言語翻訳を実施することで海外の方々にも「酒造りへの想い」や「手造りのこだわり」を言葉の壁を乗り越えて伝えることが可能と考えています。日本国内、海外を含めたより多くの方々に日本の文化である日本酒の楽しみ方を均一に正しく知っていただきたく QR コードといった新しいカタチに至りました。



ここに動画

冷酒から常温まで、温度で変化する味わい・・・

いくつもの表情のある味わいをお楽しみいただけます・・・

飲みやすくフルーティーな口当たりから、豊かな花のような香りが広がります・・・

●公式オンラインショップ9月29日より日本酒【Q】スタート

公式オンラインショップ：<https://shop.sakeq.jp/>

公式オンラインショップ：

https://www.hizennya.com/fs/sake/GoodsSearchList.html?_e_k=%82%60&keyword=Q&submit.x=0&submit.y=0

公式 instagram：https://www.instagram.com/sake_jigyobu/

■光武酒造場について

創業：元禄元年（1688 年）

企業理念：酒造りは人づくり

合言葉：伝統の中からの革新

光武酒造場のある鹿島市浜町は、江戸時代から酒造りが盛んで、酒蔵が多く残っています。その街並みは通称「酒蔵通り」とも呼ばれています。数ある酒蔵の中でも光武酒造場は「伝統の中からの革新」を合言葉に、時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上のため絶え間のない努力を続けています。目指すのは、お酒の美味しさが人々の気持ちを豊かにし、沢山の人が幸せを感じられるような酒造りです。飲んでいただいているお客様、販売に携わっている方々、そして社員全員が誇れる蔵元を目標に、今日も一生懸命酒造りに励みます。



■株式会社ケーエイチプラスについて

創業：2017 年

企業理念：プラスαの繋がりとそこから生まれる価値、アイデアと実行力から生まれる革新

大阪府大阪市北区の梅田近郊に本社を構え、沖縄に支社、ベトナムのダナンに子会社を構える IT マーケティング関連企業です。本業は IT を活用したプロモーションやマーケティングの事業を展開しており、その集客ノウハウを活かして関西で飲食店も経営しています。

今回の日本酒【Q】の取り組みについては代表の濱田が考え、企画を多くの酒蔵に持ち寄ったが全て断られたところ、光武酒造場が快諾したことにより実現しました。【構想から約 2 年に渡る】

販売が本格化した際には本業のノウハウを生かして WEB や SNS を中心に PR と販売を実施していく予定です。目指すのは様々な企業様とのコラボレーションでの商品開発を今後もどんどん実施していきたいと思う中で、まずは日本酒【Q】の販売に励みます。



【商品に関するお問い合わせ先】

合資会社 光武酒造場

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙 2421 番地

TEL : 0954-62-3033

FAX : 0954-62-3075

HP : <http://www.kinpa.jp/>

E-mail : info@kinpa.jp

株式会社ケーエイチプラス

〒563-0001 大阪府大阪市北区梅田 1 丁目 3-1-1000 大阪第 1 ビル 10 階

TEL : 050-5240-2401

HP : <http://khplus.jp/>

E-mail : info@khplus.jp

▼「光武酒造場」関連ページ

公式サイト : <http://www.kinpa.jp/>

公式オンラインショップ : <http://www.hizennya.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/mitsutake.kinpa>

Instagram : <https://www.instagram.com/explore/locations/241854126/>