

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

<b>商品名</b>	LOVEVADOSアップルブランデー	<b>特長機能</b>	あえて樽詰めしないことで果実の香りを残した新感覚のブランデー。
<b>コンセプト</b>	まるごとりんごの透明なブランデー。		
<b>いいところ「強み」</b>	原料すべてが青森県産。津軽地方のりんご、世界遺産・白神山地で採取された「白神酵母」津軽の大地が育んだブランデー。スッキリとしたのど越しでアルコール度数25%の低め設定で飲みやすい。		
<b>他社との優位性</b>	国内で生産している企業は4~5社程度と非常に少なく、アップルブランデーのみの生産工場は国内で弊社のみ(自社調べ)。青果をそのまま発酵、蒸留するドイツ式製法は弊社のみ。 国内のホワイトブランデーの中では低価格(200mL3,000円程度が相場)		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	今までブランデーを飲んだことがないお客様。「ブランデー」に対する固定のイメージがない比較的若い世代のお客様に「新しいりんごのお酒」として提案します。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	お食事に合わせるならソーダやトニック割ですっきりと。生ライムを絞るとさらに香りが引き立ちます。すっきりした風味なので魚料理にもよく合います。 夏にはミントと氷をたくさん入れてモヒート風に。バニラアイスにかけても美味しく召し上がれます。温かい飲み物が恋しい季節なら紅茶やコーヒーに加えて風味を楽しんでください。
<b>お客様の「メリット」</b>	ブランデーは苦手な方でもスツと飲みやすい。人とは違う新しいものにアンテナを張っていたい層に、とっておきの商品です。
<b>地元での「評判」等</b>	新しいりんごの商品として、商品だけでなく施設も注目して頂いています。最近は海外バイヤーからの引き合いも多く、有名百貨店などからも注目をいただいております。 直営店や酒屋の他、生協や空港、百貨店などでお取り扱い頂いております。お客様からは「ブランデーだけど新しい感覚のお酒」で面白いと大変好評です。 また、飲食店(BAR)からはカクテルにする際の使い勝手が良いとお声が多いです。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	有限会社サンアップル醸造ジャパン
-----	------------------

出展カテゴリ	企画・グループ出展	出展回数	2 回
--------	-----------	------	-----

従業員	15 人	売上	67 百万円
-----	------	----	--------

出展商品名	LOVEVADOSアップルブランデー
-------	--------------------

代表者名	木村 慎一
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

りんご王国「あおり」から新しい美味しいを提案したい！  
ブランデーのシェアは酒類全体の中ではほんのわずかです。私たちはクラフトメーカーだからこそできるニッチな挑戦を始めました。  
日本ではまだあまり馴染みのないフルーツブランデーを「新しい飲み物」として広めていきたいと思っています。



## 【所在地・連絡先】

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

アップルブランデー製造が地域の産業となれば、りんご農家の安定収入を確保でき、栽培面積の減少を防ぐことが可能になります。台風の時など大きく収益の低下が見込まれるときにも、極端に価格を下げることなく買い取ることで、りんご農家を下支えしたいと考えています。量産型の契約栽培が可能になれば若年層の新規就農も増えると期待しています。

所在地	【本社】〒038-3101青森県つがる市柏鷲坂村留32番地5 【製造場・連絡先】モホドリ蒸溜研究所 〒037-0063青森県五所川原市大町508番地5
-----	---

URL	<a href="https://www.mohodori.com/">https://www.mohodori.com/</a>
-----	---

担当者名	
E-mail	
TEL	0173-23-5805
FAX	モホドリ蒸溜研究所 0173-23-5806



# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

収穫

破碎

発酵

蒸溜

検査

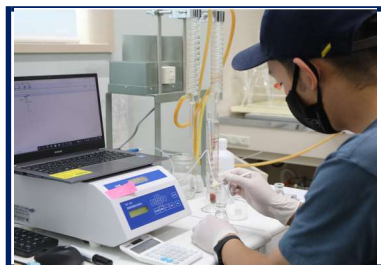
熟成

瓶詰

出荷検査

出荷

自社農園及び地域の生産農家から仕入れた生のりんごから、自社工場でブランデーに仕上げています。よりりんごの風味を残すため、ドイツ風の搾汁せず破碎して発酵させる方式をとっています。世界遺産「白神山地」で採取された白神酵母を使い一次発酵させた後、連続式蒸留を行います。蒸留直後のブランデーのアルコールは約80度、これを加水調整しています。



## 【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 物理化学検査、香味検査、目視による異物検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	「酒類製造業における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づいて管理
	従業員の管理
	同上
施設設備の管理	
同上	

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

## 【公的認証・受賞歴】

PL保険加入

日本ギフト大賞2022 青森賞受賞

## 【取引条件等】

提供可能時期: 通年  
賞味期限: 無し  
内容量: 500mL(1c/s・12本)  
180mL(1c/s・24本)  
常温保存  
取引条件別途、話し合い