

【第1講】株式会社多胡本家酒造場「伝統日本酒造り 加茂五葉」

営業商談技能強化研修カリキュラム

研修上席講師：多胡真尚

15：10～15：15

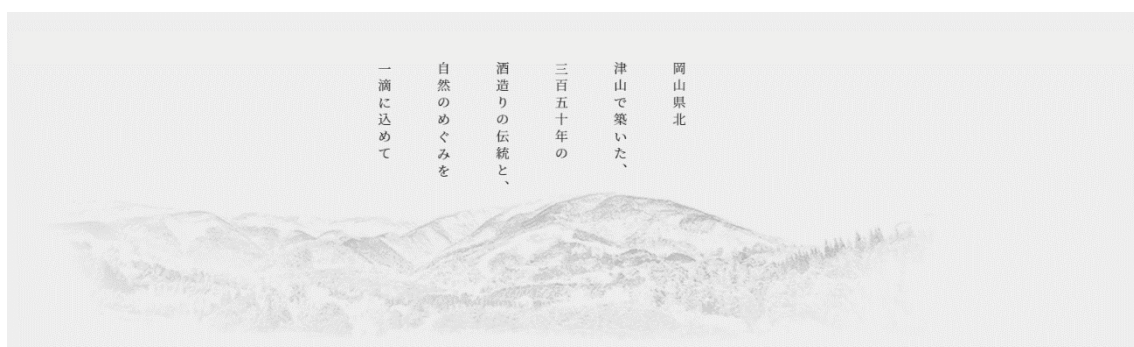
第1部 会社概要

15：15～15：45

第2部 「伝統日本酒造り：加茂五葉」営業商談・提案技能習得編
製品特徴と導入事例

15：45～16：00

第3部 質疑応答・JPCC 中国会場スタッフへのアドバイス



【第1部】第1部 会社概要

実施報告

～会社概要～

豊かな自然と清流に恵まれた岡山県北部の津山の樽村で、江戸寛文年間（1660 年代）に創業。

江戸時代には高瀬舟の終着点であり、因幡街道が交差する陸と河川交通の要衝として栄えた樽村は、清い水、良い米、集う人に恵まれた酒造りには理想的な環境であり、以来約 350 年、地元の素材にこだわり、決して派手ではないが、ふだんの食卓に寄り添えるお酒を目指して造り続けている。（HP より抜粋）

事業内容：日本酒、焼酎、リキュール（梅酒・柚酒等）、ビールの醸造・販売

●銘柄「加茂五葉（かもいつは）」の由来

仕込み水に使用する清流「加茂（かも）」川と、蔵の庭に創業から植えられている「五葉（ごよう）」の松からの命名である。

●原材料へのこだわり

地元岡山県産米を中心に、契約農家より仕入れた高品質な米を使用。契約農家から仕入れることで、安定供給を受けられる。

吟醸酒は酒米の王様「山田錦（やまだにしき）」を使用し、最高品質の産地である兵庫県産を使用。

仕込み水には、岡山清流 37 選に選ばれた中国山地の秀峰「那岐山」の支流である加茂川の伏流水を使用。カリウム・リン・そしてマグネシウムを含む中軟水でキレの良い酒造りに欠かせない水となっている。（酵母がよく働く水！）

●酒造りの知と技

備中杜氏の技を受け継ぐ熟練の杜氏（20 年以上の経験をもつ）により醸された酒は数々のコンテストで金賞を受賞。吟醸酒は量よりも質を重視し、手間ひまを惜しまず全量手作りで仕込む。



【第2部】 「伝統日本酒造り：加茂五葉」 営業商談・提案技能習得編
製品特徴と導入事例

実施報告

～商材説明～

<日本酒>

●加茂五葉 純米吟醸

出展商品中、最も高級品。

酒米の王様「山田錦（やまだにしき）」のうまみを十分にひきだした、まろやかな味が特徴。香りは控えめだが、穏やかに香る。

どんな料理にも合わせやすい一品。

2、商材説明

目安10ページ以内

加茂五葉 純米吟醸

- ・内容量720ml
- ・アルコール度数 16%
- ・精米歩合 49%
- ・原材料 米、米こうじ

酒米の王様といわれる山田錦の米のうまみを十分にひきだしたまろやかな味が特徴です。すべての工程を手作業で手間ひま惜しまず吟醸づくりしました。穏やかな香りと軽快な口当りは食中酒としてどんな料理にも合わせやすい吟醸酒です。



薫酒 フルーティ すっきり しなやか	熟酒 熟成タイプ どしり 濃厚
爽酒 軽快でなめらか	醇酒 コクのある／旨味 まろやか

《供給最大ロット数》
年間 300～500 本

●加茂五葉 別格純吟

地元の契約農家により栽培された「日本晴（にほんばれ）」を 50%まで精米してダイヤモンドを扱うごとく精魂こめて吟醸づくりした別格の純米吟醸酒。

わずかに香りがたち、こちらもどんな料理にも合わせやすい一品。

2、商材説明

目安10ページ以内

加茂五葉 別格純吟

- ・内容量720ml
- ・アルコール度数 15度
- ・精米歩合 50%
- ・原材料 米、米こうじ

地元の契約農家により栽培された日本晴を 50%まで精米して米のダイヤモンドを扱うごとく精魂こめて吟醸づくりした別格の純米吟醸酒です。食事との相性もよい軽快でなめらかな味わいです。冷やしてお召し上がりください。



薫酒 フルーティ すっきり しなやか	熟酒 熟成タイプ どしり 濃厚
爽酒 軽快でなめらか	醇酒 コクのある／旨味 まろやか

《供給最大ロット数》
年間 1000～2000 本

～商材説明～

<日本酒>

●加茂五葉 千年緑（せんねんみどり）

本醸造酒。

醸造アルコールを添加することで、よりすっきりと飲みやすいタイプとなっている。
リーズナブルに購入できる。

今後は化粧箱なしで提供することになるので、留意願いたい。

2、商材説明	目安10ページ以内				
加茂五葉 千年緑 (せんねんのみどり) ・内容量720ml ・アルコール度数 15度 ・精米歩合 60% ・原材料 米、米こうじ、醸造アルコール 岡山県産米を使用し、じっくりと蔵内で熟成させた特撰酒です。淡麗で酸味の少ないすっきりとした味わいです。	 <table border="1"> <tr> <td>薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか</td> <td>熟酒 熟成タイプ 醇酒 コクのある／旨味</td> </tr> <tr> <td>スッキリ シブシブ</td> <td>どっしり 醇味</td> </tr> </table>	薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか	熟酒 熟成タイプ 醇酒 コクのある／旨味	スッキリ シブシブ	どっしり 醇味
薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか	熟酒 熟成タイプ 醇酒 コクのある／旨味				
スッキリ シブシブ	どっしり 醇味				

●加茂五葉 二十年大古酒

1995年2月製成の原酒を酒蔵で静かに8000日熟成。

濃い、どっしりとしたまろやかな味わいで、重厚な香りが特徴。

ウィスキーや、中国でいうところの紹興酒を思わせる。

2、商材説明	目安10ページ以内				
加茂五葉 二十年大古酒 ・内容量500ml ・アルコール度数 19度 ・原材料 米、米こうじ、醸造アルコール 1995年2月製成の原酒を酒蔵で静かに眠らせ8000日熟成させました。まろやかな味わいと重厚な香り、年月を重ねた酒質の変わり様をご堪能頂きたい秘蔵の大古酒です。冷やしてまたはオンザロックでお召しあがりください	 <table border="1"> <tr> <td>薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか</td> <td>熟酒 熟成★タイプ 醇酒 コクのある／旨味</td> </tr> <tr> <td>スッキリ シブシブ</td> <td>どっしり 醇味</td> </tr> </table>	薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか	熟酒 熟成★タイプ 醇酒 コクのある／旨味	スッキリ シブシブ	どっしり 醇味
薫酒 フルーティ 爽酒 軽快でなめらか	熟酒 熟成★タイプ 醇酒 コクのある／旨味				
スッキリ シブシブ	どっしり 醇味				

《供給最大ロット数》
年間 ～5000本程度

～商材説明～

<焼酎>

●三年貯蔵 本格米焼酎 武蔵（むさし）

日本酒の酒米を自家精米する工程で生まれる米粉（べいふん）を用い、黄麹で仕込んで減圧蒸留したあと、樽でじっくりと三年熟成させた焼酎。

まろやかで舌ざわりの良さを求め、竹炭でていねいに濾過（ろか）した本格仕上げ。

2、商材説明

目安10ページ以内

三年貯蔵 本格米焼酎 武蔵（むさし）

- ・内容量720ml
- ・アルコール度数 25%
- ・原材料 米、米こうじ

日本酒の酒米を自家精米する工程で生まれる米粉を用い、黄麹で仕込んで減圧蒸留したあと、樽でじっくりと三年熟成させ、さらに竹炭でていねいに濾過した本格仕上げです。淡い黄金色の輝き、豊かなコクのある旨みをお楽しみください。
カクテルベースとしてもお使いいただけます



●造り酒屋の吟醸焼酎 五年貯蔵

吟醸酒造りから生まれる吟醸の酒粕を原料にした焼酎。

こちらは「山田錦」の酒粕を原料としている。

りんごのようなフルーティーな香りと、繊細で柔らかな飲み口が特徴。

アルコール度数が高いにも関わらず、するすると飲み進められる上品な一品。

2、商材説明

目安10ページ以内

造り酒屋の吟醸焼酎 五年貯蔵

- ・内容量720ml
- ・アルコール度数 35%
- ・原材料 吟醸酒粕、米こうじ

吟醸酒造りから生まれる吟醸の酒粕を原料にした焼酎です。吟醸粕は甘い吟醸香のたどよう特上の米焼酎原料です。減圧蒸留方式を用い、低温で沸騰させ、もろみの特長を十分に引き出した上品な味わいの原酒が出来上がりました。その原酒を五年以上じっくりと熟成させた珠玉の味わいです。きめ細やかなさらりとした飲み口が特長の逸品です。



～商材説明～

<リキュール>

●作州梅酒（さくしゅうめしゅ）

津軽地域の指定農園で栽培された完熟の梅をひとつずつ手作業で下処理を行い、6 カ月以上漬け込んだこだわりの梅酒。

2、商材説明	目安10ページ以内
作州梅酒（さくしゅうめしゅ） ・内容量520 ml ・アルコール度数 14% ・原材料 梅、醸造アルコール、氷砂糖 津山地域の指定梅園で栽培された完熟の南高梅を一つずつ手作業で下処理を行い、6ヶ月以上漬け込んで、素材そのものの味を活かした昔ながらのシンプルな味わいに仕上げました。 おすすめの飲み方：ストレート、ロック、炭酸割り	

～導入実績～

地元・岡山県を中心として販売を実施。空港ターミナルや百貨店等での取扱い多数。
また、お土産品製造にも対応しており、京都や三重、広島等の西日本を中心に各地の特産品を使った焼酎造りを行っている。
中国や香港等、海外販売の実績がある。

3、導入実績	目安2ページ以内
納入実績：阪急百貨店、高島屋、天満屋、イオン、岡山空港ターミナル、新橋岡山館、岡山県内飲食店 など お土産品：伊勢いも焼酎、天橋立焼酎、丹波篠山焼酎、加賀丸芋焼酎、加賀かぼちゃ焼酎、広島そば焼酎 など 輸出実績国：中国、香港、台湾、シンガポール、タイ	

～アピール～

●酒類の OEM 対応

当社の既存商品を使用し、オリジナルラベルで商品化が可能。
ロットによって、瓶・化粧箱・キャップ等の対応可能。輸出用に制作した実績も持つ。
プレゼント用として用意することも可能。
1000 本～で専用化粧箱も作成可能となるなど、柔軟に対応できるので気軽に問い合わせてほしい。

4、現地スタッフへのアドバイス

目安2ページ以内

酒類のOEMも承っております。当社の既存商品を使用して、オリジナルラベルで商品化いたします。
ロットによっては瓶、化粧箱、キャップ等もオリジナルで対応可能です。
輸出用でも製作しました実績がございますのでお気軽にお問い合わせください。



12

読書プレゼン令和年

●受賞履歴

数多くの受賞歴を持つ。今年度も純米酒優等賞を受賞。

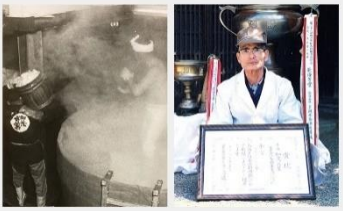
5、補足資料

●主な受賞歴

平成2年	国税庁全国新酒鑑評会	金賞
平成3年	国税庁全国新酒鑑評会	金賞
平成8年	国税庁全国新酒鑑評会	金賞
平成17年	モンドセレクション	大吟醸 金賞
平成21年	モンドセレクション	吟醸焼酎5年貯蔵 金賞
平成24年	広島国税局清酒鑑評会	加茂五葉 千年緑 優等賞
平成25年	広島国税局清酒鑑評会	加茂五葉 純米雄町 優等賞
平成27年	広島国税局清酒鑑評会	加茂五葉 大吟醸酒、純米酒 優等賞
など		



読書プレゼン令和年



【第3部】 質疑応答・JPCC 中国会場スタッフへのアドバイス

～質疑応答～

Q 中国では、最近ワイン等の洋酒はメジャーになってきているが日本酒や焼酎に関してはまだ馴染みが薄いので、どのように飲めば一番美味しくいただけるかわかっていない。おすすめの飲み方や、注意点を教えてほしい。

A 日本酒・・・基本的に、常温か冷やして飲むこと。

温めは香りがとんでしまい、味も壊れるためおすすめできない。

当社の日本酒は、特に食事と合うように造っているのので、単体で飲むというよりは、やはり食事と供に召し上がっていただくと美味しさが十分に発揮されると思う。

焼 酎・・・日本酒と違い、温めても冷やしても大丈夫。自由に飲んでほしい。

Q 注文数に関して、対応可能な最大ロット数を教えてほしい。

中国国内で、ワインの需要が高いため最大 10 万本という注文をしたところがある。

A 種類や時期によるためおおよその回答になるが、

純米吟醸・・・年間 300～500 本程度（1000 本は厳しい）

別格吟醸・・・年間 1000～2000 本程度

古酒（二十年）・・・年間 5000 本程度

Q 受付最小ロットも教えてほしい。

A 10 ケース（120 本）からでお願いしたい。

Q 日本酒の保存期間はどの程度か。

A 未開封の状態で冷暗所に保管すればずっと持つ。

熟成が進み、3 年以上熟成させれば古酒として価値があるので、保管過程も楽しめる。洞窟等の冷暗所で保管している蔵もある。

Q 輸入する際、要冷蔵にすべきか。

A 殺菌効果や品質安定のため出荷前に必ず火入れをしているので、常温で問題ない。

Q 受賞した賞状の写しを展示会場に掲示することは可能か。

日本でこれだけの受賞歴があることを、中国でアピールしたい。

A 掲示可能なので、準備します。

事務局後記

日本酒について

理解を深めるため、日本酒についておおまかにまとめました。

✦ 日本酒とは？

お米をこして造る「清酒」のことを指します。

さらに「清酒」は、「特定名称酒」と、「そうでないもの＝普通酒」に分けられます。

特定名称酒は、大きく分けると「純米酒」「吟醸酒」「本醸造酒」の3種です。



✧ 「純米酒」「吟醸酒」「本醸造酒」の違いは？

純米酒は米、米麴、水だけで造られた日本酒のこと。

対して、吟醸酒と本醸造酒は、「醸造アルコール」を添加しています。

添加できる醸造アルコールの量は、使用する米の重量 10%までと規定があります。

✧ 「吟醸酒」と「本醸造酒」の違いは？

「精米歩合」と「製法」が違います。

★精米歩合

吟醸酒／60%以下、大吟醸酒／50%以下、本醸造酒／70%以下

精米歩合が 60%以下の本醸造酒は、「特別本醸造酒」と呼ばれます。

★製法

吟醸酒が「吟醸造り」という製法で造られている点で違います。

吟醸造りとは、よりよく磨いたお米を、通常よりも低い温度で長時間発酵させる方法です。

✧ 精米歩合とは？

玄米を削って糠（ぬか）を取り、白いお米にすることを「精米」と言います。

食用米の精米歩合は 90%ほど。（＝米の表層を 1 割ほど磨いているということ）

日本酒造りにおいてはさらに米の表層を磨かないといけません。

米の表層部分には、たんぱく質や脂質、でんぷんなどの栄養素が含まれていて、これらの栄養素が多すぎると日本酒の雑味の原因となる上、香り成分を抑制することにつながるので、食用米よりも多く磨く必要があるのです。

（＊ しかし、現在純米酒には精米歩合に決まりがありません。醸造技術の向上により、精米歩合に要件を設けなくてもおいしい日本酒を造ることができると認められているからです。）

精米歩合は日本酒の個性です。

精米歩合が低い場合、米の旨味やコクが残る、どっしりとしたお酒が出来上がり、逆に精米歩合が高くなるほど、味わいは淡麗で、スッキリとします。

また、磨き上げることによって際立つのが、華やかな香りです。精米歩合の高い米を使用することで、吟醸酒の特徴であるフルーティな香りや花のような優美な「吟醸香」を生み出せるので、香りを楽しみたい方向けです。

分類表

分類	精米歩合	造り	参考
吟醸酒	60%以下 (= お米を 40%以上磨く)	吟醸造り	加茂五葉 純米吟醸 (精米歩合 49%) 加茂五葉 別格純吟 (精米歩合 50%)
大吟醸酒	50%以下 (= お米を 50%以上磨く)	吟醸造り	
本醸造酒	70%以下 (= お米を 30%以上磨く)	-	加茂五葉 二十年大古酒 加茂五葉 千年緑 (精米歩合 60%)
特別本醸造酒	60%以下 (= お米を 40%以上磨く)	-	

～後記～

20 年以上の経験を持つ杜氏によって造られる品質とこだわりを重視した商品ばかりで、中国人の方にも喜んでもらえる商品だと感じました。

大量生産ではなく、このこだわりと品質を大事にした、JAPAN PRIDE 精神の宿るプレミアム商品として営業してもらえたらと思います。