

日本全国の目利きバイヤーが 見逃さない！？

7年連続成長！累計72万本販売の
正真正銘のにごり酒日本No.1の鉄板商品！

売れる！

飛驒のどぶの秘密を大公開！

今の日本酒業界の時流が分かる！
売れる棚の陳列方法からPOPの活用の成功事例続出！



蓬萊
渡辺酒造店



目次

1. 日本酒業界の時流
2. 飛騨のどぶの実績
3. なぜ飛騨のどぶは売れるのか？
4. 商品のご紹介
5. その他商品のご紹介
6. 導入店舗での実績販売例
7. 販売のご提案
 - (1)ご提案内容
 - (2)売り場展開例
 - (3)POP活用例
8. 渡辺酒造のご紹介

1. 日本酒業界の時流

近年では腸内活動を整えることが健康や美容に繋がるとされ、「菌活」「腸活」を意識して生活習慣に取り入れる人が増えています。

右記の図にあるように2011年の段階で2,000種類に満たなかった商品数が2019年には2,000種類以上の商品が登場し、2011年と比べて1.2倍と堅調に市場は伸びています。その中でも日本酒は酵母を大量に含んでおり、**「美肌効果」や「睡眠の質の向上」**など数々の体に良い効果が期待できます。そんな中で「飛騨のどぶ」もこのような時流の影響を受けて更に引き合いが高まっています。

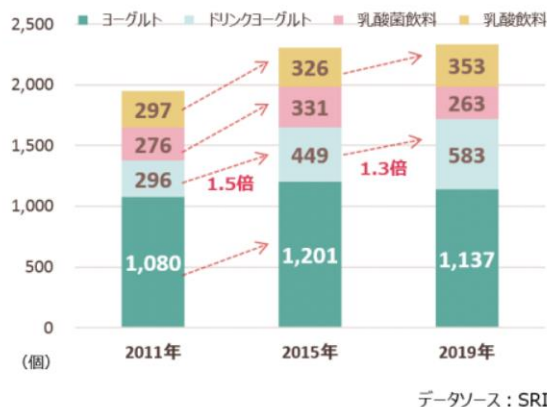


図1：ヨーグルトと主な発酵系飲料の商品推移

景況感は悪化して節約意識は高まっているので中所得層が、低所得層の購買行動へシフトすると考えられます。一方で**お正月などの特別なシーンで良いものを食べたい・飲みたい**という欲求は大きくなっています。

海外旅行に行くことができない高所得者はお金の使いどころに迷っている状態なので、**お家で贅沢をするために高単価商品のお取り寄せ**を行うため、販売の強化をしていく必要があります。



日本最大級の売れる酒・日本酒のデータバンク

SAKE HACK



蓬萊
渡辺酒造店

1. 日本酒業界の時流

また、近年では日本酒を飲む人の男女比率も変わってきています。図1の通り、今までは全体の約75%が男性であったが、2020年では男女比率が1:1になっています。

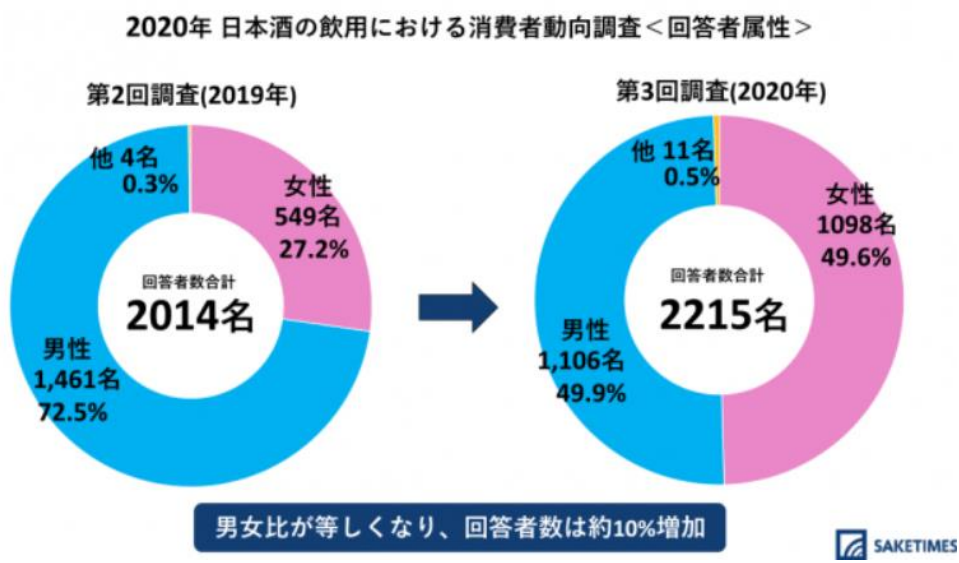


図2：日本酒飲用における性別

その他にも日本酒を飲む消費者の年齢層が変わってきています。図2のように2019年時点では20代が少なく、30、40代がメインの消費者でしたが、2020年では20代の消費者の割合が高くなっているのが特徴です。

今後は男女、年齢に関わらず飲まれる商品が求められます。

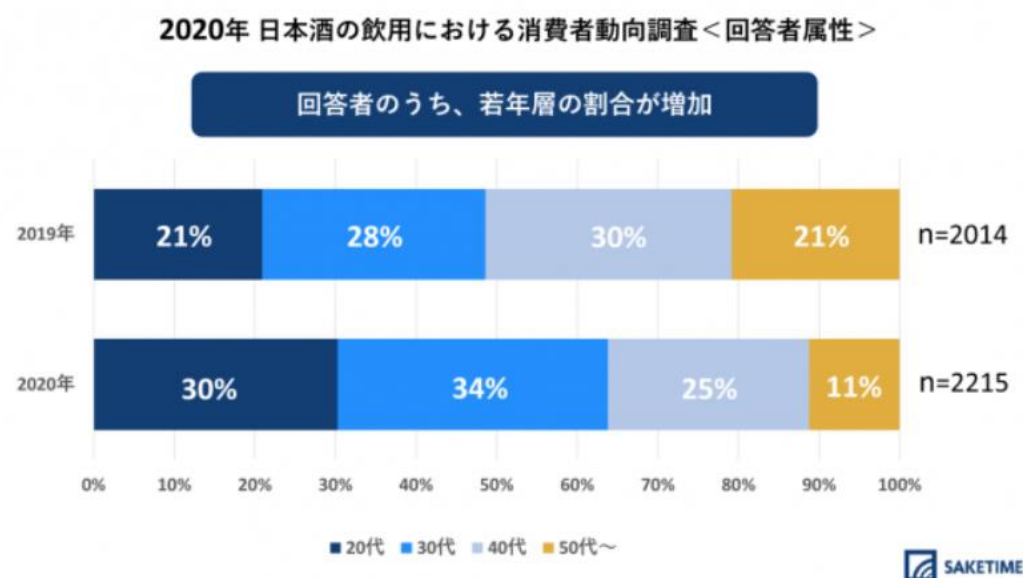


図3：日本酒飲用における年齢

※出典：SAKETIMES



2. 飛騨のどぶの実績

世界酒蔵ランキング第1位！

渡辺酒造店が誇るバカ売れ商品！

伸び率No.1の日本酒です！

販売本数累計**72万本！**

販売開始7年間、毎年成長のびっくり商品！ ※2020年時点

岐阜県飛騨で古くからどぶろく・
にぎり酒の製造が盛んな地域で、
正真正銘にぎり酒の販売実績
NO.1のお酒です。

**にぎり酒の本場・飛騨地区
の酒蔵で日本一！**

メディア実績

渡辺酒造店は多くのメディアに取り上げていただきました！



テレビ局から出演依頼を受け
「ここに人あり」に特別出演



NHK「鶴橋の家族に乾杯」にて
森山直太郎さんと。



「スタイルプラス」にて
酒造りに燃えるコディーがとり上げられました。



小宮悦子さんと爆笑合酒トーク！
テレビで大反響



日本テレビ系列のグルメ番組で
小朝師匠と共演！！



CBC「イッポウ」にて「笑う酒蔵の秘密」
というタイトルで放映されました！

受賞歴

- 世界酒蔵ランキング 1 位の酒蔵！

主な受賞歴

世界モンドセレクション最高金賞5回
世界モンドセレクション金賞9回
世界モンドセレクション国際最優秀品質5回
ITQ国際品質審査会3つ星最優秀賞6回
ITQ国際品質審査会2つ星最優秀賞3回
インターナショナル・ワイン・コンペディション世界最優秀品質賞
ワールドワインチャンピオンシップ 金賞受賞
全国酒類コンクール第1位グランプリ受賞
全国清酒鑑評会金賞12回
名古屋国税局酒類鑑評会首席総代理賞
名古屋国税局酒類鑑評会最優秀賞30回
名古屋国税局酒類鑑評会5年連続特別表彰
南部杜氏酒類鑑評会優秀賞16回
岐阜県新酒鑑評会優秀賞23回



日本最大級の売れる酒・日本酒のデータバンク

SAKE HACK



蓬莱
渡辺酒造店

3. なぜ飛騨のどぶは売れるのか？

「飛騨のどぶ」が選ばれる理由は3つあります。

1つ目は「リピート率No.1」という点です。

世界ナンバー1の酒蔵「蓬萊渡辺酒造」で一番売れている、かつ一番伸びてる「飛騨のどぶ」はリピート率が高く入荷すると即売り切れになるほど人気です。

2つ目は「飛騨で一番濃いにがり酒」という点です。

世界遺産 飛騨白川村「どぶろく祭」の秘密の味わいが再現された評判の1本です。飛騨限定の味わいを限定量で販売しております。

圧倒的にがり濃度でトロトロで「飲む」というより「食す」新感覚を味わうことができます。

3つ目は「美容」と「健康」に良い点です。

発酵食品ブームにぴったりで酵母の恵みを実感することができます。
1.8ℓの中に酵母が5兆4千億個入っており、免疫力の向上が見込めます。

4. 商品ご説明

商品名

飛騨のどぶ

キャッチコピー

世界酒蔵ランキング 1 位の酒蔵で
1 番売れてる！ 1 番伸びてる！ にごり酒

商品説明

数量限定で通年味わえるどぶろく風にごり酒「飛騨のどぶ」です。

「どぶ(どぶろく)」といっても、飛騨白川郷で有名などぶろく(濁酒)とは違い、熟成したもろみを目の粗いふるいで漉して瓶詰めしてあるのでにごり酒(清酒)となります。

飲むというより“食酢”と言った方が合うくらい濃く、濃さは飛騨のにごり酒の中でも最も濃いです。どぶろくと違い、微炭酸のピチピチ感や米のつぶつぶの食感、独特の酸っぱさはありませんが、濃厚な甘み・旨味があります。アルコール度数が19度以上あるにごり酒ですので、好きな方やお酒が強い方はストレートをおすすめしますが、あまり強くない方や軽く楽しみたい方はオンザロックやサイダー割りも美味しいです。極寒仕込みの年間数量限定瓶詰めのごり酒を、ぜひ一度お試しください。

分類	: にごり酒
精米歩合	: 68%
アルコール分	: 17.8
使用酵母	: 7号
日本酒度	: -15
原料米	: 飛騨ほまれ、ひとめぼれ
酸度	: 1.6
アミノ酸度	: 1.4



5. その他の季節の商品ご説明



夏のにごり酒 おんざろっく

体にいい成分をたっぷり含んだにごり酒は、夏バテに効果あり！ オンザロック、ラムネ割りが最高に旨い。飛騨の夏を代表するにごり酒です。

保存方法	冷暗所		
おすすめの飲み方	冷やして	分類	にごり酒
原料米	ひだほまれ	酵母	
精米歩合	68%	アルコール分	15%
日本酒度	-15	酸度	1.6

秋のにごり酒 とろとろとろ

霜降る氷点下の2月にできたてのにごり酒を原酒のまま大量に貯蓄しました。甘くとろとろした舌触りが身も心もとろけるほどに口の中に広がります。

保存方法	冷暗所		
おすすめの飲み方	冷やして	分類	にごり酒
原料米	飛騨ほまれ	酵母	9号
精米歩合	67%	アルコール分	17%
日本酒度	-15	酸度	1.8



新酒 一番にごり

発酵完了直前のもろみをそのまま練りひいた蔵出し一番にごり酒。荒削りな中にもおおらかで素朴な味わいは、旬が命の冬期限定醸造酒です。

保存方法	冷暗所		
おすすめの飲み方	冷やして	分類	にごり酒
原料米	飛騨ほまれ	酵母	7号
精米歩合	68%	アルコール分	17%
日本酒度	-15	酸度	1.8

6. 導入店舗での販売実績

「美容」と「健康」×発酵パワーを打ち出し、
日本酒の売上300%UP



導入店店長の声

渡辺酒造さんが言われた通り、一点突破の「飛騨のどぶ」陳列一面を実施しました。

はっきりいって、日本酒が300%UPです。にがり酒ってこんなに売れるのものなのですね。勉強になりました。まだ10月なのにこんな実績をつくと、年末の酒売場コーナーを大々大変更します。ズバリ当たった！日本古来から伝わる「美容」と「健康」×発酵パワーについて、また教えてくださいね。お客様も大喜びです

7. 販売方法のご提案

商品提案だけではなく、売場づくり提案
商品POPのご提供もサポート致します！

【渡辺酒造がご提供するもの】

①POP



②売場展開例



日本最大級の売れる酒・日本酒のデータバンク

SAKE HACK



蓬萊
渡辺酒造店

7. 販売方法のご提案

売場展開例

同じ商品を一面に陳列することで売れ筋商品訴求！
日本酒が苦戦中の中、毎年102%の売上向上！



一点突破の「飛騨のどぶ」陳列一面を実施していただきました。同じ商品を大量に陳列し、棚が見えないくらい商品で埋め尽くすことによって派手で人目を引く効果があり、おすすめ商品・売れている商品とお客様に認識させることができます。

また、大量に陳列してあることでお客様の購入ハードルを下げることができ、同じ商品が並び目立つため、店舗のアクセントになっています

7. 販売方法のご提案

売場展開例

「極秘の酒」や「幻」などの数少ない限定感を訴求。
お客様から指名買いTOPへ



POPを目の高さより上部に設置することにより、お客様が認識できるようにしています。

1单品1POPにすることで商品についてより詳しく記載しています。

トロフィーを飾ることにより、受賞酒であることを訴求。商品1つ1つに「番外品」の掛札をすることにより特別感を訴求しています。

手書きのPOPとその他の訴求品を通して商品購入を促すことに成功しています。



1. 渡辺酒造のご紹介

渡辺酒造は岐阜県の最北端に位置し、標高3,000mを越える北アルプス連峰や飛騨山脈などの山々に囲まれた古川に位置します。

「飲んで旨い酒を、熟練の蔵人が愚直に醸す、本道の酒造り」という考え方を原点に酒造りに取り組んでいます。

伝統と手造りを重視し、原材料や醸造技術にとことんこだわり、酒造り140年目を迎えています。

様々な賞を獲得した世界酒造ランキング1位の酒蔵です。

日本最大級の売れる酒・日本酒のデータバンク

SAKE HACK



蓬萊
渡辺酒造店



2. 渡辺酒造の歴史

酒造りを始めたのは明治3年、生糸の商いで京都に旅した折に口にした酒の旨さが忘れられず、旨い酒をとの一心で酒造りを始めました。出来あがった酒は至極好評となり、謡曲「鶴亀」で謡われた一節から「蓬萊」の銘柄に決まりました。

明治・大正・昭和と、全国の銘醸地を巡り歩き、酒造技術の習得に努め、美酒醸造の努力を惜しまず、品質向上に努めました。その結果、飛騨を代表する美酒として高い評価を受け、永きにわたり地元の人々に愛し続けられています。



3. どぶろく・にごり酒の本場 “飛騨”

世界遺産として名高い白川郷・五箇山の合掌造り集落がある岐阜県飛騨では、古くからどぶろく・にごり酒の製造が盛んです。

白川郷では毎年、9月の終わりにから10月にかけて五穀豊穡・家内安全・里の平和を山の神に祈願する「どぶろく祭」が盛大に行われます。

「どぶろく」は古くから受け継がれてきた独特の技法をもって、雪に埋もれた1月下旬に神社酒造で造りにまれます。



4. 蓬萊・渡辺酒造の“こだわりの酒造り”

井戸から汲み上げる飛騨山脈の伏流水と旨みたっぷりの酒造米「飛騨ほまれ」など地元の素材にこだわって造っています。

また、酒造で大切なのは「酒をつくる人間」だと考えており、大きな仕込みタンクで機械による大量生産の酒造りではなく、杜氏・蔵人の手で1つ1つ作っています。

「蓬萊に出会えてよかった！」と感動している酒造りを行っています。

日本最大級の売れる酒・日本酒のデータバンク

SAKE HACK



蓬萊
渡辺酒造店