



報道発表資料の配付日時 1月6日(水) 16時00分

発表項目 (行事名)	「道産日本酒の消費拡大に向けた生産者・関係者応援運動 第2弾」について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>新型コロナウイルス感染症により影響を受け、出荷量が減少している道産日本酒を応援するため、北海道酒造協同組合とJAグループ北海道等では、北海道内在住者限定企画として、次のとおり「道産日本酒の消費拡大応援運動 第2弾」を実施します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 内容 北海道米を使用した日本酒の販売。 ・A～Dまでの4つのコースがあり、選んだコースにあわせて商品を発送。 ・道内12歳を偏りなく楽しんでいただくため、お酒の種類は届いてから分かる「お楽しみ方式」。 ・補助事業(参考欄のとおり)を活用するため、郵送料は無料。 (配送先:道内限定) ※詳細は、別添チラシのとおり</p> <p>2 申込方法 下記申込サイト(北海道酒造協同組合「消費拡大応援SHOP」)からお申し込みください。 URL: <a href="https://hokkaidosyuzoukyoudoukumiai.raku-uru.jp/">https://hokkaidosyuzoukyoudoukumiai.raku-uru.jp/</a> ※右記QRコードを読み込むと申込サイトへつながります</p> <p>3 支払方法 代金引換決済(ヤマト運輸)のみ ※手数料は購入者負担</p> <p>4 申込期限 令和3年(2021年)1月31日(日)</p> <p>5 お問い合わせ先 北海道酒造協同組合(TEL 011-887-0047)</p>		
参考	本取組は、農林水産省「令和2年度米穀周年供給・需要拡大支援事業のうち業務用米、輸出用米等の安定取引拡大支援(日本酒等の販売拡大のための取組)」を活用しています。		
報道(取材)に当たってのお願い	出荷量が減少している道産日本酒を応援する取組であり、積極的な報道についてよろしくお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付(場所) 同時レク		
担当(連絡先)	農政部生産振興局農産振興課(担当者:大久保、加藤) TEL ダイヤルイン 011-204-5435 内線 27-708、27-724		



# 道産米日本酒の消費拡大・応援運動のWEBサイト

## 「消費拡大応援SHOP」を緊急開設します！

「道産米日本酒」は道民や北海道を訪れる観光客に広く愛飲されるとともに、道外や海外からの引き合いも高まっていたが、本年2月から始まった新型コロナウイルスの感染拡大の影響で外国人観光客や国内旅行者が減少、さらに外食、お酒を伴う飲食の自粛、飲食店の時短営業等が2021年1月まで延長されるなど、かきいれどきの年末年始、日本酒の消費は激減しています。

このため、10月に実施いたしましたWEBサイト「消費拡大応援SHOP」の第2弾を2021年1月に緊急開設することといたしました。

前回同様、北海道内在住者限定及び北海道内の酒蔵全体を支援するため酒蔵や銘柄を指定できないお楽しみ企画となっています。

なお、この企画は補助事業を活用していますので、送料無料でお届けするとともに、お得なセット価格となっています。皆様のご理解とご支援よろしく願いいたします。

- 1 申込期間 2021年1月4日(月)～1月31日(日)
- 2 お申込先 北海道酒造協同組合「消費拡大応援SHOP」  
URL: <https://hokkaidosyuzoukyoudoukumiai.raku-uru.jp/>  
※ お問合せは上記URLのお問合せフォームからお願いします。
- 3 販売コース
  - (1) コースA 18,200円(消費税込み、別途代引手数料400円)  
12酒蔵の飲み比べセット(720ml詰、12本)
  - (2) コースB 9,700円(消費税込み、別途代引手数料300円)  
大吟醸・吟醸・純米酒の飲み比べセット(720ml詰、6本)
  - (3) コースC 5,300円(消費税込み、別途代引手数料300円)  
道産好適米吟醸酒の飲み比べセット(720ml詰、3本)
  - (4) コースD 4,200円(消費税込み、別途代引手数料300円)  
道産好適米吟醸酒・純米酒の飲み比べセット(720ml詰、3本)
- 4 お支払方法 ヤマト運輸の代金引換決済となります。
- 5 商品発送予定 2021年2月中旬にヤマト運輸が配送いたします。

北海道内在住者限定企画  
コースA 18,200円  
12酒蔵の飲み比べセット(720ml詰、12本)  
別途代引手数料400円  
※送料は別途お見積りいたします。



A

<p>酒造好適米の北海道代表。 吟風(ぎんぷう)</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>◎北海道産酒米が広がるきっかけとなった品種</li> <li>◎心白<sup>※1</sup>が大きくはっきりとした見た目</li> <li>◎芳醇な香りの酒が醸される</li> </ul>	<p>酒造好適米の期待の星。 碧星(すいせい)</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>◎タンパク質含有量が低い</li> <li>◎千粒重<sup>※2</sup>が重く大粒、収量性が高い</li> <li>◎淡麗な味わいの酒が醸される</li> </ul>	<p>酒造好適米の新鋭。 きたしずく</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>◎心白発達の良さと、収量の多さを兼ね備える</li> <li>◎耐冷性が強く、安定生産が可能</li> <li>◎酒味が少なく柔らかな味の酒が醸される</li> </ul>
<p>※1・米の中心部にあり、白く不透明な部分。でんぷんの粘性が強く詰まった構造となっており、①収量が低減しやすい②粒が重く詰まった粒の中での重けやすいなどの理由から、これが大きいほど収量が増える。 ※2・同粒重の材料を決める単位の一つ。同粒重に揃った1,000粒の米の総重量を測定する。主な米の平均A20-25gなのに対し、それよりも粒が大きい品種は28g前後もある。</p>		