

中小企業ぐんま

2013年版ものづくり白書

春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果

平成25年度中小企業者に関する国等の契約の方針

VOL.621
2013.

7



群馬県中小企業団体中央会

中央会 FLASH

- ・ 新旧役員懇談会
- ・ 地区別組合理事長懇談会
- ・ 群馬県給食協同組合連合会通常総会・講演会
- ・ ものづくり補助金説明会

特集Ⅰ

2013年版ものづくり白書 6

特集Ⅱ

春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果 ... 10

特集Ⅲ

平成25年度中小企業者に関する国等の契約の方針 ... 12

特集Ⅳ

高齢者雇用安定助成金のご案内 13

TOPICS

情報連絡員だより

インフォメーション

..... 14

..... 15

..... 16

めいど in 群馬

～ オール群馬の旨い酒 ～

平成24年4月、群馬県酒造(協)の蔵元15社から初の県産酒造好適米「舞風」を活かした日本酒が一勢に発売された。酒販店やネット上での予約は、瞬く間に満杯となるなど大きな反響を呼び、低迷続く日本酒市場に一石を投じることとなった。

精米歩合60%以下に磨き上げた舞風を100%使用し、「群馬K A Z E酵母」で仕上げ、舞風のシンボルマークを貼付した瓶に封じ込まれた文字通り「オール群馬の酒」は、同組合所属の蔵元の若い後継者達が、業界を盛り上げようとプロジェクトチームを立ち上げ、昼夜の別なく新しい地酒造りに取り組んできた成果。メンバーが一緒に泊まり込んで、麴造りに汗を流し、各蔵元で行った試験醸造の結果を持ち寄って、麴の品温やもろみの経過等醸造過程のデータを交換しながら、蔵元の持ち味を活かした酒造りを「極秘プロジェクト」

〈表紙の写真〉

として進めてきた。

こうした後継者達の情熱によって生まれたオール群馬の酒は、雑味がなく、軽快さと味のバランスが絶妙で、切れの良い後味が特徴。食中酒としても理想的。しかも各蔵元の個性がキラリと光る逸品揃い。今や県外の酒通の間でも一目置かれる地酒として、新たなファンを増やしつつあるようだ。

季節の移ろいに合わせて、15の蔵元の酒を味わってみて欲しい。酒造りにかける若い力と熱い思いが、芳醇な香りと旨さを通じて感じ取れるに違いない。

群馬県酒造協同組合

前橋市上長磯町300-1 ☎027-261-3131

ホームページ: [群馬の地酒](#) で検索