

堀之内酒店

鹿児島県薩摩郡さつま町

<http://www.shochu-tairiku.com>



店舗概要

創業年 1948年(昭和23年)
売場面積 64㎡(19.4坪)
従業員 3.3人
営業時間 8:30~21:00
定休日 第2月曜日

商品構成

・酒類 90.0%
(日本酒、焼酎、ビール等)
・総合食料品 7.0%
・生活雑貨、煙草 3.0%

経営方針

人と人の繋がりの御縁に感謝して、心の通ったお酒を通して、美味しさと楽しさ、多くの喜びを皆さまと共に。

出会い、醸し、商う酒店

[地元の酒造りから、人と人とのつながりを糧に]

現店主が、先代の他界後に店を継ぐことになった際、お店で扱う商品に地元の酒が少ないことから、まずは地元を巻き込んで、酒造りを生産から学んでもらうとサツマイモ栽培を地元と酒造と始めた。地元農家の指導を受けて、小学生とその保護者といっしょに苗付けから芋掘りを体験。収穫した芋を原料に、焼酎の蔵元で醸造する。できあがった焼酎は店主の名前「力三」として販売している。4,000本の焼酎はほぼ地元で完売するという。

そして、数年前からは、その年度に新成人となる「19歳の焼酎プロジェクト」に取り組んでいる。このプロジェクトは、収穫した芋を醸造しラベルデザインなども参加者で行うというものである。そして成人式で活動報告と参加者で試飲をしてもらう。さらに、その次の19歳のために、芋の苗付けでプロジェクトは終了する。

こうした取り組みは、同店のサイト「焼酎大陸」のブログで逐一公開している。サイトのキャッチコピーは、「薩摩の力ちゃんが焼酎を密着レポート」。ここでも店主を前面に押し出す。

地元の愛飲家の集まり「薩摩心酔会」を立ち上げるなど人と人との出会いが感動を呼び、その感動の物語が酒の価値となり、結果として売上につながっている。

[全国の酒蔵を訪ね回って見いだしたオンリーワンの商品]

人と人とのつながりは、地元にとどまらない。全国の蔵を訪ね、その風土、酒を生み出す現場で学ぶ。そうして見いだした独自の仕入れルートは、他の追随を許さない。

そうした出会いは、サイトでの商品説明に書き込んで、読むことができる。

人との出会いの物語が、その酒の価値高める。たとえば、福島県の日本酒の紹介の一文。

「甘やかな青林檎の香り、『透明感』クリアな酒質。肴に寄り添う綺麗な酒質ですが、お米の優しい旨味もある。東日本大震災から9年。初めて福島県と繋がりを頂きました。」

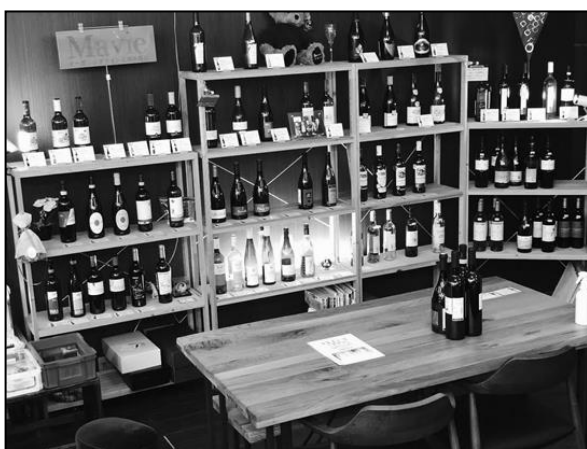
たんに酒の味や香りだけでなく、そこで出会った物語もいっしょに買っていただく。ときに訪ねた酒蔵の蔵元や生産者を招いて、造り手からのレクチャーする「お酒と料理を楽しむ会」をはじめ、店内には、コミュニティスペースを設け、人と人との出会いの場とし、イベントなども開催。そのひとつがまちゼミ「お湯割りマイスター講座」で、講座修了者にマイスターの証である「修了証」を発行している。

そうした人と人を結び付けた実績から、全国の酒販店、焼酎の蔵元が一堂に会する勉強会の幹事も務めている。

[物語をもった酒の数々を展開]

同店があるさつま町は人口2万人にあまり。けっして大きな町ではない。しかし、人と人を結びつけるパワーは、町の大きさをはるかに上回っているように見える。

同店が扱う種類は、焼酎はもちろん、日本酒、ウイスキーからオーガニックワインまで幅広い。そのひとつひとつに物語がある。そして、酒だけでなく、全国生産2位を誇る鹿児島県産のお茶にまで及ぶ。まさに「地域商工会をリード、牽引していく酒専門店を目指します」という店主のことばそのままに形になっている



試飲やイベントを行うコミュニティスペース。
(後ろのワインは全てダミー瓶です)



店長名がつけられた PB 商品「薩摩心酔 カミ」と、その焼酎を使ったカレーがコラボ発売されている。