

かいふ販売株式会社

新潟県佐渡市

<http://sadohakko.com/>



店舗概要

創業年 2013年(平成25年)

売場面積 24.8㎡(7.5坪)

従業員 2.6人

営業時間 8:30~17:00

定休日 なし

商品構成

- ・特定加工食品 100.0%
(どぶろく、甘酒、自然発酵食品)

経営理念

日本人の身体に合った無添加の自然食品を追究する。

佐渡の風土に醸された甘酒、どぶろくを販売

2011(平成23)年に設立された佐渡発酵株式会社が醸造する甘酒やどぶろく酒などの販売を担う。同社がある新潟県佐渡市関は、佐渡島の北に位置し、かつては日本海航路の拠点でもあった。

醸造の始まりは、引退した杜氏が故郷に戻ったおり、杜氏の技を地域起こしに活かそうと仲間があつまり出資し、醸造会社、佐渡発酵を設立したことに始まる。

現在、販売しているのは甘酒が「麴のおちち飲むタイプ」、「麴のおちち食べるタイプ」。またどぶろく酒は、「佐渡のどぶろく」(アルコール度数7度)、「昔ながらの佐渡のどぶろく」(アルコール度数12度)。濁り酒として「寒元」(アルコール度数19度)などがある。そのほか、地元の棚田で採れたコシヒカリ、瀬刈ワカメ、原木椎茸などの特産品を扱っている。

店舗は2021(令和3)年にリニューアル。現在、同店を中心に、佐渡をはじめ新潟県内、さらに首都圏などにも販路を広げている。