佐賀県は知的財産を

# 守り育て生み出していく！

ブランド編

株式会社 HONZAN
（ホンザン）
代表CEO
本山 智子さん

イメージキャラクター
さがのあかすちゃん

## 攻めのブランディングで地域資源を磨き、新たな価値を創造

### 佐賀の赤酢

**〈きっかけ〉酒蔵の課題をチャンスに転換**

佐賀の企業と協業し、商品の企画・開発を手がけるホンザンの代表・本山さんは、多くの酒蔵において、酒粕の一部が有効活用できず残っているという現状を知り、残った酒粕を活用して新たな価値を生み出せないか模索していました。

調べるうちに、熟成した酒粕から日本発祥の「赤酢」を作ることができると知り、酒蔵の課題を解決しながら、酒造りが盛んな佐賀ならではの新たな特産物を生み出せるのではないかと着想。東鶴酒造が保管していた酒粕が、ちょうど赤酢づくりに必要な熟成期間を満たしており、老舗の酢メーカー「サガ・ビネガー」と協力し赤酢の開発・商品化につなげました。

佐賀県内の蔵元5社の熟成酒粕を使用した赤酢は味わいや香りがそれぞれ異なる

**〈進展〉プランド戦略で新たな展開を**

2020年2月、東鶴酒造の熟成酒粕を使った赤酢の販売がスタートしました。飲食店の料理人からも「おいしい酢」と好評を得たことから『佐賀県赤酢プロジェクト』を始動します。本山さんは酒蔵を一軒ずつ訪ね、酒粕の活用法や赤酢の可能性を伝え、新たに4件の酒蔵（天吹酒造、古伊万里酒造、天山酒造、光武酒造場）との協業に成功。

販売にあたって、INPIT佐賀県知財総合支援窓口に協力を仰ぎ、ロゴの商標登録やネーミング、ターゲット設定、販売戦略のアドバイスを受けました。2024年1月、「佐賀の赤酢5本組」の販売がスタートしました。

佐賀の赤酢 おいしい酢®

赤酢の販売拡大のため、酒屋や酒販会社とも連携し、注文対応の体制を整備。また、飲食店に対して料理に赤酢を活用してもらう取組みや、佐賀大学農学部の学生にマルシェで赤酢をPRしてもらうなど、多くの人に赤酢を味わってもらう機会を創出することで、飲食店からの発注が増加しました。

**〈展望〉「赤酢」を佐賀の観光資源に**

現在は、医療・健康・教育分野にも展開。「将来的には佐賀の観光資源として、ホテルや旅館で赤酢が提供され、〝赤酢といえば佐賀〟と言われるようにしたい」と本山さん。知財を活用したブランディングが、地域資源の価値創造をさらに広げています。

商品の発表会では、5つの蔵元が一堂に会し、PRを行いました！

INPIT佐賀県知財総合支援窓口
支援担当者の皆さん

商標登録相談をきっかけにブランド専門家を活用し、ブランディング（ターゲットの設定、販売戦略など）について支援を行いました。ビジネスを前に進めたい方はお気軽にご相談ください。

知的財産に関する悩みや疑問はこちらまで

**相談無料　秘密厳守**

**INPIT佐賀県知財総合支援窓口**

**☎0952-41-9322**

営業時間：平日9:00～12:00 13:00～17:00
（土・日・祝祭日・年末年始を除く）

佐賀県内の相談・支援事例をご覧いただけます。

「佐賀県知的財産を大切にし、みんなで守り、育て、新たに生み出す条例」についてはコチラ。

佐賀県

佐賀県 知的財産　検索

次回は3/18(火) 掲載(予定)