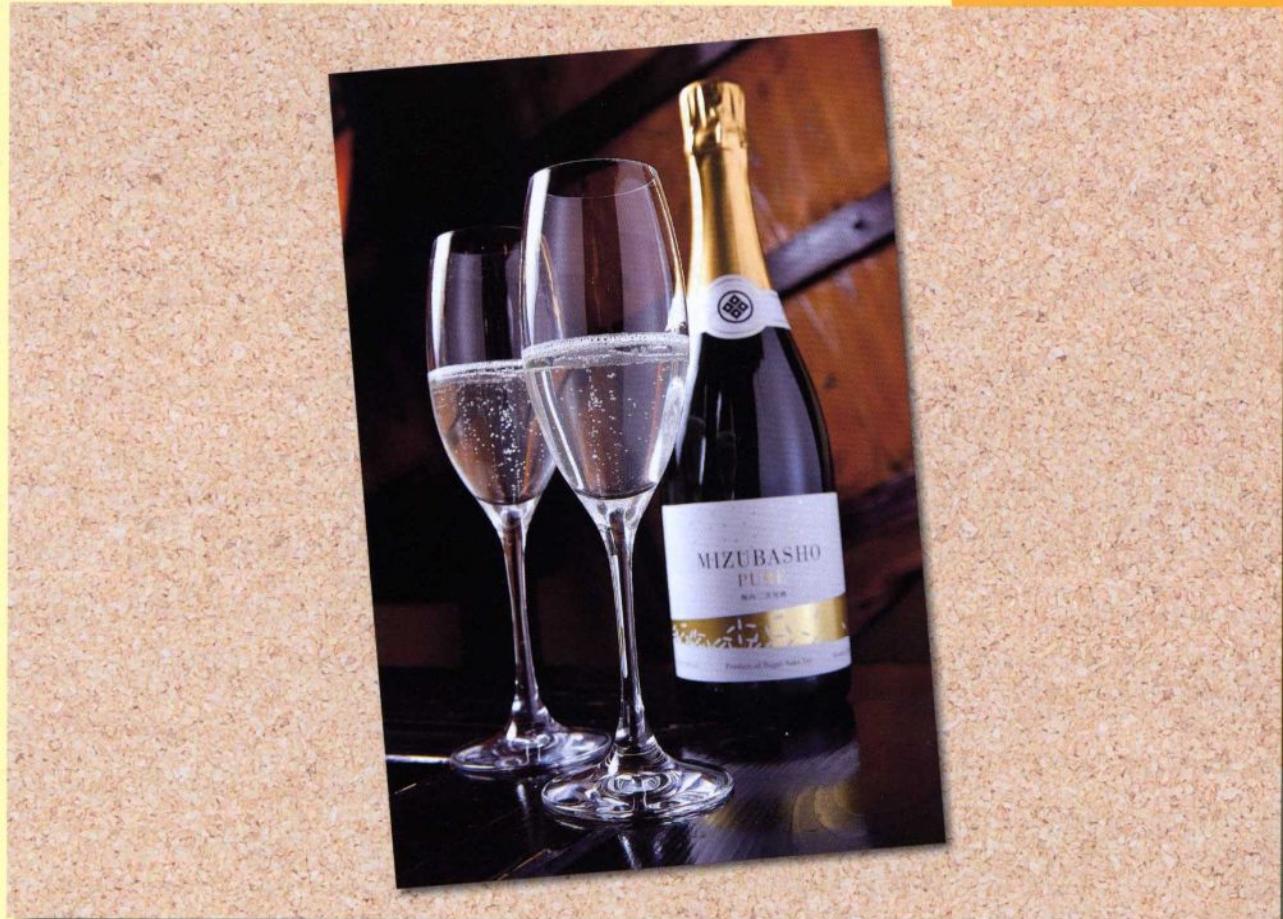


# 中小ぐんま 企業

“ちいさな企業”未来会議取りまとめ  
中小企業者に関する国等の契約の方針  
県内中小企業（製造業）景況動向調査結果

VOL.610  
2012. 8



# CONTENTS

2012

8

August VOL.610

## 中央会 FLASH

中央会 FLASH	2
・ぐんまエコアクション21倶楽部総会	
・県中小企業団体事務局長会県内視察	
・県金属プレス工業会総会	
・県中小企業団体青年協議会会員懇談会	
<b>特集 I “ちいさな企業” 未来会議取りまとめ</b>	6
<b>特集 II 中小企業者に関する国等の契約の方針</b>	11
<b>特集 III 県内中小企業（製造業）景況動向調査結果</b>	12
<b>特集 IV 暑中見舞名刺広告</b>	14
<b>TOPICS</b>	20
<b>情報連絡員だより</b>	21
<b>インフォメーション</b>	22

## めいど in 群馬

### ～スパークリング酒～ 〈表紙の写真〉

「まずはビールで乾杯」が定番であると思うが、結婚式などの宴席では、シャンパンで乾杯することも多い。今回ご紹介するのは、清酒で作った世界初のシャンパン「水芭蕉ピュア」だ。開発したのは、川場村の老舗酒蔵「永井酒造」。水芭蕉ブランドで有名な酒蔵で、四代目社長の永井彰一氏が中心となって開発した商品である。日本酒製法による「清酒」に対する蔵元のこだわりが実を結び、試行錯誤を通じて研究開始から5年を経て完成。

清酒瓶からグラスに注ぐとシャンパンのような一筋の泡がすうっと立ち上がる。多くの発泡性のにごり酒とは違い、シャンパン製法と同じ瓶内二次発酵により作られた日本酒で、発泡性も透明度も高いのが特長。二次発酵により圧力が高くなるためシャンパン用のフランス製ガラス瓶を採用している。また、白いにごりを取り除く技術などの製法特許を国内外で取得している。2008年の発売以来、都内の外資系高級ホテルや

有名な飲食店でも愛用され、世界で一番予約が取りにくいレストランと言われるスペインの「エル・ブリ」でも採用されるなど、世界の美食家に愛されている。

水芭蕉ピュアは洋酒のような強い酸味や甘みがないため、食前酒としてだけでなく、和洋いずれの料理でも楽しめるという点も人気の理由の1つで、ホームパーティーや贈答用としても重宝されている。今秋、新たにハーフボトルも発売予定で、少人数でもカジュアルに楽しんで頂ける。自分へのご褒美としてもいいかもしれない。



永井酒造株式会社

利根郡川場村大字門前713 ☎0278-52-2311  
<http://www.mizubasho.jp>