

# 備中の技と恵みを繋ぐ

## —規格外フルーツを活かしたリキュール造り—

### 備中の豊かな恵みを、伝統の技で活かす。

岡山県西部の高梁川流域は、備中国と呼ばれた自然の恵み豊かな土地で、桃やブドウ、梨など多くの高品質な果物が栽培されています。しかし、どんなに大切に育てたとしても、ある程度の出荷規格外品が出てしまうのが現実です。

HOIDA CRAFT株式会社は、酒蔵の蔵元であった代表者が立ち上げた酒工房です。新たに立ち上げた酒工房で、これらの問題に対処する事業を立ち上げるための資金調達を開始します。

### 規格外フルーツを生かす、“3つの具体的取り組み”

- 1 酒造りの技を活かしたリキュール造り：酒蔵で培った技術で、備中の育んだ果物の風味が楽しめるリキュールを造ります。
- 2 生産者の生産性向上に寄与：出荷規格外品を活用することで、農家の生産性向上に寄与します。
- 3 地域の活性化に寄与：地域特産品との組み合わせを考えた商品開発やイベントの開催で、地域活性化に寄与します。

### 規格外の美味しさを、あなたに！

本プロジェクトでの目標資金200万円は、原材料となる出荷規格外品の調達などに活用されます。

規格外フルーツと伝統の技が生み出す規格外のリキュール造り、あなたの応援をお待ちしています。

- ・少額からの支援が可能：気軽に地域を応援できます。
- ・収益の還元：事業の売上の一部が還元されます。
- ・特典として：白桃、ゆず、ミカンなど果物本来の味わいと香りを、そのままお楽しみいただける本格リキュールをプレゼント。



ファンド型クラウドファンディング特設ページ



=====  
ファンドの募集の取扱いは、ミュージックセキュリティーズ株式会社（第二種金融商品取引業者：関東財務局長（金商）第1791号、加入協会：一般社団法人第二種金融商品取引業協会）が行うため、ファンドの申込手続はミュージックセキュリティーズ株式会社の運営する「セキュリテ」にて行って頂く必要があります。