

株式会社 信濃屋 -地酒の信濃屋-



[創業年] 1971年(昭和46年)
 [売場面積] 110.0㎡(33.3坪)
 [事業従事者数] 8.0人
 [営業時間] 9:00~18:00
 [定休日] 水曜・第三木曜日

[商品構成]

- 酒類 82.0%
- 飲料水 15.0%
- 食材他 3.0%

[店舗所在地] 長野県諏訪市中州三ツ俣 5079-33
 [URL・SNS] <http://www.sake-shinanoya.co.jp>

[経営理念]

社は「三方幸福の実現」地元よし、買い手よし、売り手よし

諏訪や信州の清酒、ワインなど取り揃え、こだわりの地酒店

[お店の概要・経営ノウハウ]

冬の寒さの厳しさと透き通る水。酒造りに最適な自然環境に恵まれた山紫水明の地「諏訪」。この地で豊饒な酒文化を育んできた諏訪杜氏の技を伝えるため、日本酒専用セラーやワイン専用セラーで温度管理を徹底。信州諏訪のこだわりのお酒、清酒はもちろん、焼酎、ワイン、クラフトビール、ウイスキー、リキュール、県産フルーツのジュース類、味噌、信州ジビエなど地元おすすめ商品を幅広く取り揃え、ナショナルブランドをできるだけ避けて地元企業と共に繁栄することを目指す。

近くの上諏訪温泉旅館街、約20~50km先の八ヶ岳、蓼科、白樺湖エリアの宿泊施設と連携し、その売店では売りづらい地酒の季節酒等を取り扱う店舗として紹介いただく連携も。また、諏訪市名産「かりん」の地元生産者、造り酒屋と協働し乾杯酒「かりんの酒」を開発、飲食店や宿泊施設等で乾杯酒として賞味されている。

こだわりの「地酒の信濃屋」として消費者の趣向に応えるため、「酒匠アドバイザーの店」の認定を受けるなど、専門知識を持つスタッフが地酒の魅力を余すところなく伝えている。