

東京都における「島焼酎特区」提案

酒税法の規制緩和により、多摩・島しょの「キラリと光る地域産品」を活かした焼酎製造が可能、地方創生・観光振興に貢献

| 免許の種類 <small>*かっこ内はアルコール度数</small> | <現行> 製造免許に必要な年間製造見込数量 | <規制緩和後> 提案主体における年間製造見込数量 <small>*かっこ内は原料</small> | |
|--|--|---|--|
| 原料用アルコール (45度超) | 6kℓ以上 | 青ヶ島村 (サツマイモ、麦) 0.01kℓ | |
| 単式蒸留 しょうちゅう (45度以下) | 10kℓ以上 | 檜原村 (じゃがいも) 2~3kℓ | 御蔵島村 [へんご (シマテンナンショウ)] 0.3kℓ |

青ヶ島村

○青ヶ島村製造の焼酎「青酎」の製造過程で最初に生成される、アルコール度数60度程度の原酒は「初垂れ(はなたれ)」として少量販売が可能に



- 「幻の焼酎」というブランド化の実現
- 外国人等観光客の呼び込みのPR

カルデラ内から見上げた星空



檜原村 (じゃがいも焼酎)



じゃがいも焼酎



秋川溪谷

御蔵島村 (へんご焼酎)



へんご (焼酎の原料)



イルカ ウォッチング

**地域産品を活用し、地元において
アルコール度数45度以下の焼酎製造が可能**



秋川溪谷・イルカウォッチングに、焼酎という新たな観光資源が追加