

酒ボンボンは地域に変革と  
新たな情報発信源になる！

提案者：株式会社ミライエ

食の6次産業化プロデューサー

田邊 秀紀



# 酒ボンボンとは…

ボンボン・ア・ラ・リキュール【仏：Bonbon a la liqueur】

日本でいうお酒を閉じ込めた菓子をいい、一般には砂糖でできた殻でお酒を閉じ込めるが、日本ではチョコレートの殻で閉じ込めたウイスキーボンボンが有名です。

ボンボン・ア・ラ・リキュールの中に入っているお酒はアルコール度数がおおよそ2%~3%のものが多い。（当社は1.5%以下）

ボンボン・ア・ラ・リキュールという名前は、フランス語で「良い」という意味のボン（Bon）を二回重ね、酒入りという意味のア・ラ・リキュールと合わせられたもので、良いお酒入りのものという意味になります。



中世フランス宮廷で権力者の好物として広まり、日本では舶来の高級品として富裕層に愛されていた高級菓子です。

ウイスキーボンボンは、洋酒入りのボンボン菓子（ボンボン・ア・ラ・リキュール）の一種で、砂糖製の殻でウイスキーを包んだものことです。日本ではチョコレートでコーティングしたものが一般的になっています。

1923年に神戸の旧居留地で、一部の外国人やハイソサイエティ（上流階級）に向けて販売したのが始まりで、お金持ちの甘ったれ息子などのことを、金持ちのボンボンといいます。ウイスキーボンボンのボンボンはそこから来ており、甘すぎる=ボンボンが名前の由来という逸話がありました。





# 懐かしく昭和な時代 の砂糖菓子… 「酒ボンボン」

今や手造りで製造するメーカーは日本で数社にまで激減し事業継承の危機に見まわっていた！

ミライエは、なんとかこの技術を承継できる道筋をつくれないかと考え、当時（20年ほど前）顧客が減少し、先行きが不透明だった酒蔵とコラボし、本物の酒ボンボンの製造に着手しました。

地域振興と技術承継をテーマに！



# 新酒の完成を告げる「杉玉」

杉玉はおおむね2月～3月に飾られ始めます。この時期と言えば新酒の季節。つまり、杉玉は「今年も新酒ができましたよ！」という目印なのです。

しかし、最初の内杉玉は茶色ではなく本来の緑色をしています。そして季節が過ぎ夏頃には緑が薄くなり、秋ごろには枯れて茶色になります。実は杉玉の色は日本酒造りと同調しているといえます。季節の移り変わりとともに変化していく杉玉の色を見て、日本酒の熟成度合いの変化がわかるのです。

**酒ポンポンの製造も佳境となる時期です！**



# 日本酒を身近に することこそ未来へ の布石になる…

酒ボンボンはお土産物としてお酒を受け  
付けない方にも砂糖菓子として愛されて  
います。

甘いものを召し上がらなくても、アル  
コールと砂糖のシェル（殻）の組み合わ  
せは、また別の味わい。中からじわっと  
出てくるお酒と、砂糖のじやりじやりっ  
と固くなっているところに、特有のお楽  
しみが待っていたりします。日本酒やウ  
イスキーそれぞれには持っていない魅力  
を、酒ボンボンは持ち合わせています。



# 地域と共に生きる！ 古く新しい砂糖菓子。



知多六蔵 利き酒 お試し セット  
お酒の入った砂糖菓子 酒 ポンポン

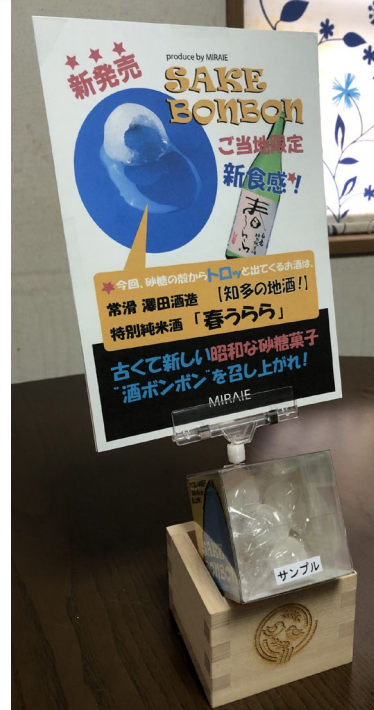


“利き酒名人”に挑戦しませんか?!  
酒ポンポンで利き酒ゲーム!!  
正解レベルに応じて「認定証」を発行致します。  
利き酒に挑戦される方は複数  
(最低2セット)をお求めください! 詳しくは





キューブタイプ 6面を活用し  
 地域観光PRや特産品紹介・  
 キャラクター・ダイス・おみ  
 くじ付 等



POP キャラキューブ

萬助猫 観光キューブ



# 酒ボンボンって、子供も食べてもいいの？…………大丈夫です！ <自己責任ですが~>

酒類については、酒税法で、基本的にアルコール分が1度以上の飲料、と定められています。これは、ブランデーケーキとか、ワインゼリーなどでも同じです。

ただし、いくら法律違反じゃなくても、酒ボンボンの中には酒が入っていますから、それを食べれば酒を飲んだ時と同じように、顔が赤くなったり、ボーっとすることも考えられます。さらに子どもは肝臓の機能が十分でないため、アルコールを分解する力が弱く、また、脳の神経細胞への麻酔作用を持ちますが、子どもの脳は未成熟のため、アルコールの影響を強く受けやすいのです。その上、子どもは腎機能も未熟なため、アルコールを摂取した場合、血中濃度が急激に上昇して急性中毒を起こす危険があります。ですからお子様にはお勧めできません。

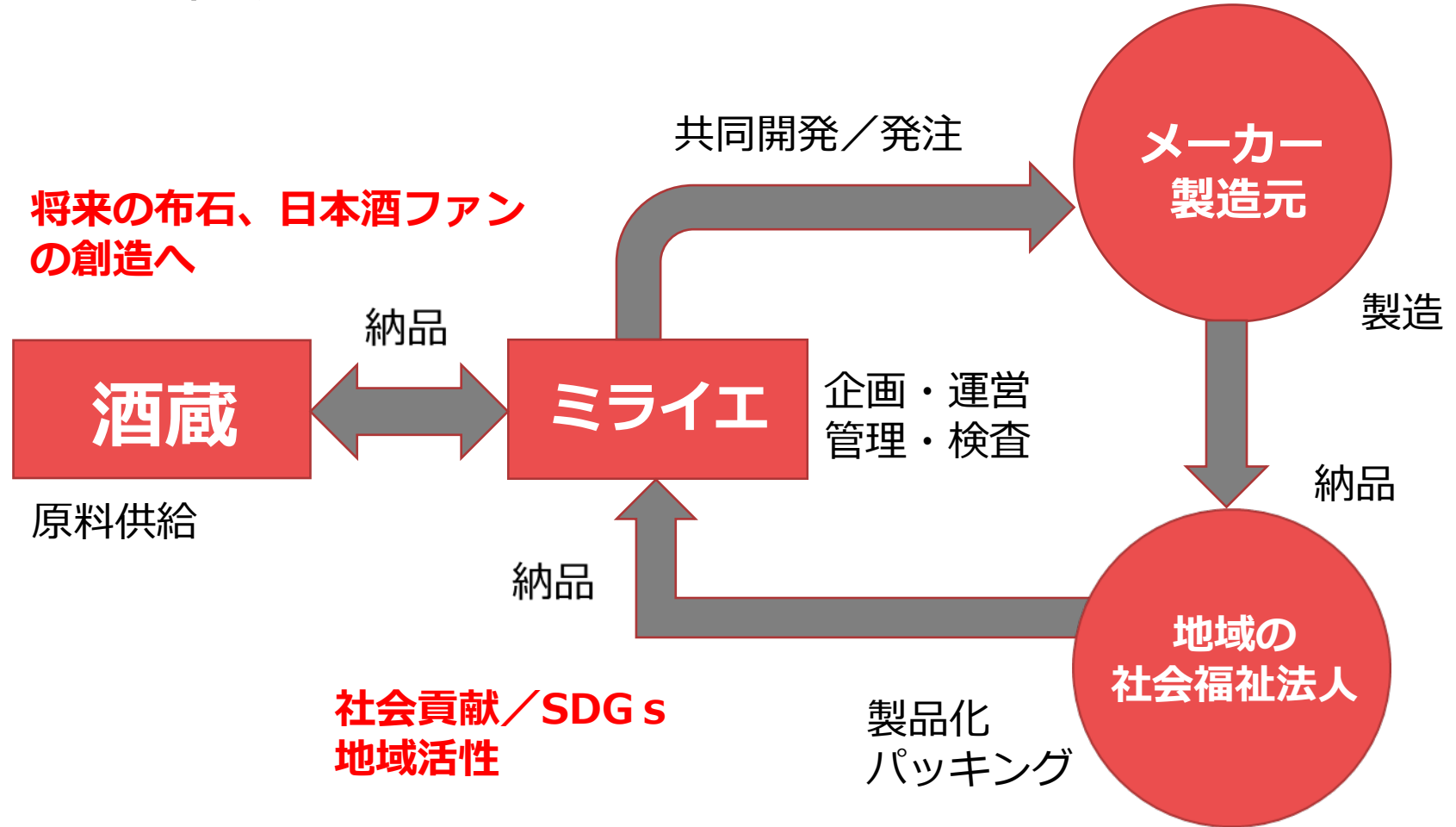
周りの方は、お子様が間違えて食べてしまうことのないよう気をつけてください。また、洋酒を使ったケーキなども同様ですので、充分注意してください。

# 物流フローイメージ

ものづくり技術の継承

## 【主な販売先】

- ・ 地域土産物店
- ・ 酒蔵直営売店
- ・ グッズ専門店
- ・ 料亭
- ・ レストラン
- ・ 喫茶店
- ・ 専門店
- ・ 道の駅
- ・ まちの駅
- ・ 各種イベント
- ・ 各種記念品
- ・ 周年行事
- ・ 通販
- ・ 企業
- ・ PR などなど



◎発売元は企画によりミライエまたは酒蔵となる



酒ボンボンの試作のご相談は、  
一升瓶 1本から承ります。  
下記までご相談くださいませ！

ご相談窓口は、株式会社ミライエ 担当：田邊（たなべ）まで

[info@hikari-miraie.com](mailto:info@hikari-miraie.com) Tel:052-746-5351

<https://www.hikari-miraie.com>