vinetur

无化学农法清酒在2025年焕新后销量大增

小岛总本店表示，突出可持续种植方式的重新设计后，TOKO AIGAMO销量约增长3.3倍

2026年4月17日星期五



据山形县酒藏株式会社小岛总本店介绍，一款采用无化学农法种植大米酿造的清酒，在2025年焕新后销量约增长3.3倍，这一结果显示，可持续性正成为消费者购买选择中的一个因素。

这款产品现以TOKO AIGAMO之名销售，最初于2023年10月以TOKO Junmai Daiginjo AIGAMO Robot Farming的名称推出，并于2025年3月焕新。公司表示，对原版和焕新产品上市后一年内的总销量进行比较后发现，焕新后的销量约为原来的3.3倍。

总部位于米泽的小岛总本店自1597年以来已有400多年酿造清酒的历史。近年来，公司转向只生产纯米酒，即不添加蒸馏酒精酿造的清酒，同时也推动与生产流程相关的环保举措。公司称，2023年通过在沼气系统中利用酒糟发电，实现了Scope 1和Scope 2排放的碳中和。

TOKO AIGAMO采用太阳能驱动的AIGAMO Robot™酿造，该自动除草机通过搅动稻田泥浆来阻挡阳光并抑

制杂草生长，所用大米则是在无化学药剂条件下种植而成。公司表示，这一方法使农户能够避免使用化学除草剂，同时有助于生物多样性保护。

在2025年3月的焕新中，酒藏保留了同样产自山形的出羽燦々（Dewasansan）大米，但将精米步合从50%调整为80%。精米会在酿造前去除米粒外层。小岛总本店表示，新版本旨在更好发挥大米的天然特性，同时保持与餐食搭配良好的平衡口感和酸度。标签也重新设计，加入AIGAMO图标，以便更容易理解产品背景。

公司表示，多项因素推动了销量增长，包括零售终端更强的货架陈列、介绍产品故事的瓶颈吊牌式促销物料，以及门店试饮机会。公司称，顾客在了解种植方式并试饮后，往往会表现出积极反应。

在山形市金森酒类商店，店长鹿间表示，顾客对话通常从询问AIGAMO Robot是什么、如何运作开始。他说，试饮有助于把兴趣转化为购买，而这款清酒具有“自然个性和干净的鲜味”。

小岛总本店社长小岛健一郎表示，公司认为，可持续性正越来越被视为不仅是一种理念，更是一种顾客主动选择的价值。他说，尤其是年轻消费者，对无化学栽培以及尊重原料特性的酿造方式所生产产品的背景表现出兴趣。

该酒藏还表示，其可持续举措包括组织员工前往位于吾妻山最上川源流地区的田间培训，以及参观饭丰町的一座沼气发电厂——那里将酒糟转化为能源。公司称，这些活动旨在加深员工对当地水源、循环系统以及酿造业在循环经济中作用的理解。

据公司介绍，TOKO AIGAMO还已走出日本市场，进入韩国、台湾和加拿大等地，并计划拓展欧洲市场。