vinetur

Chemiefreier Sake verzeichnet nach Neuauflage 2025 starken Absatzanstieg

Kojima Sohonten zufolge verkaufte sich TOKO AIGAMO nach einem Redesign, das die nachhaltigen Anbaumethoden hervorhob, rund 3,3-mal besser

Freitag, 17. April 2026



Ein Sake aus Reis, der ohne Chemikalien angebaut wurde, hat nach einer Neuauflage 2025 einen Absatzanstieg um rund das 3,3-Fache verzeichnet, teilte die Kojima Sohonten Co., Ltd. aus der Präfektur Yamagata mit. Das Ergebnis deute darauf hin, dass Nachhaltigkeit für Verbraucher bei der Kaufentscheidung zunehmend eine Rolle spiele.

Das Produkt wird inzwischen als TOKO AIGAMO verkauft und wurde ursprünglich im Oktober 2023 unter dem Namen TOKO Junmai Daiginjo AIGAMO Robot Farming eingeführt; die Neuauflage erfolgte im März 2025. Das Unternehmen erklärte, es habe das gesamte Verkaufsvolumen im einjährigen Zeitraum nach der Markteinführung der Originalversion und des erneuerten Produkts verglichen und festgestellt, dass die Verkäufe nach der Neuauflage etwa 3,3-mal höher lagen.

Kojima Sohonten mit Sitz in Yonezawa braut seit mehr als 400 Jahren Sake, seit 1597. In den vergangenen Jahren hat sich das Unternehmen auf die Herstellung von ausschließlich Junmai-Sake verlegt, also Sake ohne zugesetzten Destillationsalkohol, und zugleich Umweltmaßnahmen entlang des Produktionsprozesses vorangetrieben. Nach Angaben des Unternehmens erreichte es 2023 durch den Einsatz erneuerbarer Energie aus Sake-Trester in einem Biogassystem Klimaneutralität bei den Scope-1- und Scope-2-Emissionen.

TOKO AIGAMO wird aus Reis hergestellt, der ohne Chemikalien mit dem solarbetriebenen AIGAMO Robot™ angebaut wird – einer automatischen Unkrautbekämpfungsmaschine, die den Schlamm in den Reisfeldern aufwirbelt, um Sonnenlicht zu blockieren und Unkraut zu unterdrücken. Diese Methode ermögliche es Landwirten, auf chemische Herbizide zu verzichten und zugleich die Biodiversität zu fördern, so das Unternehmen.

Bei der Neuauflage im März 2025 behielt die Brauerei denselben in Yamagata angebauten Reis Dewasansan bei, änderte jedoch den Poliergrad von 50 % auf 80 %. Beim Reispolieren werden vor dem Brauen die äußeren Schichten des Korns entfernt. Kojima Sohonten erklärte, die neue Version sei darauf ausgelegt worden, den natürlichen Charakter des Reises besser zur Geltung zu bringen und zugleich einen ausgewogenen Geschmack mit Säure zu bewahren, der gut zu Speisen passt. Auch das Etikett wurde mit einem AIGAMO-Symbol neu gestaltet, um den Hintergrund des Produkts leichter verständlich zu machen.

Nach Angaben des Unternehmens trugen mehrere Faktoren zum Absatzwachstum bei, darunter eine stärkere Platzierung im Regal bei Einzelhändlern, Neck-Tag-POS-Materialien, die die Geschichte des Produkts erklärten, sowie Verkostungen im Handel.

Kunden reagierten häufig positiv, nachdem sie von der Anbaumethode erfahren und den Sake probiert hatten.

Im Kanamori Liquor Store in Yamagata beginnen Kundengespräche laut Filialleiter Shikama oft mit Fragen dazu, was der AIGAMO Robot ist und wie er funktioniert. Verkostungen helfe dabei, Interesse in Käufe umzuwandeln; der Sake biete „natürlichen Charakter und klares Umami“.

Kojima-Sohonten-Präsident Kenichiro Kojima sagte, das Unternehmen sei überzeugt, dass Nachhaltigkeit zunehmend nicht nur als Idee wahrgenommen werde, sondern als Wert, den Kunden aktiv auswählten. Vor allem jüngere Verbraucher hätten Interesse am Hintergrund von Produkten gezeigt, die durch chemiefreien Anbau und Verfahren hergestellt werden, die den Charakter der Zutaten respektieren.

Zu den Nachhaltigkeitsbemühungen der Brauerei gehören nach eigenen Angaben auch Mitarbeiterschulungen auf Feldern im Quellgebiet des Mogami-Flusses am Mt. Azuma sowie Besuche eines Biogas-Kraftwerks in Iide Town, wo Sake-Trester in Energie umgewandelt werden. Diese Aktivitäten sollen das Verständnis für lokale Wasserquellen, Kreislaufsysteme und die Rolle des Brauwesens in einer Kreislaufwirtschaft vertiefen.

TOKO AIGAMO ist laut Unternehmen inzwischen auch über Japan hinaus in Märkten wie Südkorea, Taiwan und Kanada vertreten; Europa ist geplant.