

## 本選審査を受けた7プランの概要

プラン名		概 要
1	食品などにアルコールを少しかける“ちょいたし”の提案	・ソフトドリンクや料理などにお酒を“ちょいたし”するためにポーション型(小さいカプセル)に入れたお酒を販売
2	Promoting Wine/Sake Tourism In Rural Japan	・海外観光客の富裕層をターゲットとした旅行のパーソナル・プランを酒蔵等が企画する、日本ワイン・酒ツーリズム検索サイトの開発
3	SakeTravel お酒と食事で日本を旅する	・「チャット形式」で簡単に地元の人のおすすめの観光プランを提案するwebコンシェルジュサービスを提供
4	SAKE iCon プロジェクト	・裏ラベルに、国内外問わず瞬時に酒質(香り、濃淡、甘辛の指標)や合う料理が理解できるSAKEピクトグラム(SAKE iCon)を表示
5	味覚データ×AIで新しいお酒の選び方【“推し”を味わい尽くす】	・ラベルに、味覚センサーによる味わいを数値化した味覚チャートを新たに開発して表示 ・AIを活用し自分の好きなモノに近いイメージの味のお酒を提案
6	地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン「The Sustainable Gin」	・出荷できない、期限が切れそうなどフードロスに繋がる果物や野菜を加えて蒸留するクラフトジンブランドを立ち上げ
7	「世界の飲み手と酒蔵をつなぐ」酒オンタップティスティングアプリ事業	・日本酒のボトルに貼付されたバーコードをスキャンすることで、酒蔵や商品に関する情報にアクセスし、ティスティングデータを送ることができるアプリを開発

※ 1「食品などにアルコールを少しかける“ちょいたし”の提案」と6「地域素材を活用した社会課題解決型サステナブルジン「The Sustainable Gin」」を優秀賞として選出。