

350年の健康酒の歴史を 次に伝える新商品の開発

株式会社 岡本亀太郎 本店



代表取締役
岡本 憲良

広島県
福山市鞆町鞆927-1

1855年(安政2年)設立
084-952-2126

<http://www.honke-humeishu.com/>

350年前に漢方医が生み出した「保命酒」は、幕末にペリーやハリスも味わった健康酒。伝統の製法を活かした現代テイストの新商品を開発し、次の世代へと歴史を繋げるとともに、現代女性の美と健康への貢献を目指している。

歴史ある保命酒を「知恵と技術」で後世に伝える

350年という長い歴史と伝統を誇る「保命酒」であるが、時代の移り変わりによって、消費者の嗜好が多様化したことにともない、徐々にその知名度は低下し、「保命酒」の生産事業者は減少を続けていた。産地を活性化し、保命酒を後世へと伝えるためには、現代の消費者の嗜好にマッチした、新しい時代の「保命酒」が必要であると考え、長年培ってきた醸造技術を活かした新商品の開発に取り組んでいる。

独自技術を活用した新商品開発

研究の結果、「保命酒」は、独特の香りが強いので、敬遠する人もいるが、果実を漬け込むことでそれを解消することができ、また、自社の醸造方法を用いることで、既存商品とは異なり、味の濃い「梅酒」を製造することができることがわかった。こうした、一連のノウハウと努力を結実させたものが新商品の「梅太郎」「杏子姫」である。新商品の開発により、「保命酒」そのものがメディア等に露出する機会が増え、知名度は向上しつつある。

用途提案による新たな営業活動を展開

果実酒という特性を活かし、ターゲットを「女性」に設定。味や容器については、女性を意識した商品作りに努め、健康志向の女性に対して「身体に良いヘルシー感覚のリキュール」として商品提案を行なっている。提案方法としては、保命酒を使った、ドリンクメニューを開発し、「我が家で楽しめるお洒落なドリンク」として、パンフレット等を使って訴求。保命酒を使って、自宅で果実酒を漬け込む提案も行い、「自分で作る楽しさ」も同時に提案している。



新商品「梅太郎」と「杏子姫」



歴史と風格ある店舗外観