

浜田市三隅町産の西条柿を100%使用した「柿酢」の商品化及び販路拡大による事業化



Saijyogaki

日本海酒造株式会社は、「水澄みの里」とも呼ばれる浜田市三隅町で、大吟醸や純米酒をつくり続けている。平成18年度全国新酒鑑評会で金賞受賞した「環日本海」をはじめ、19回もの金賞受賞経歴を持つ蔵だ。

出雲市生まれの大坪陸巳常務がこの地にやってきたのは、今から10年前。初めて酒づくりにふれたのは、



常務取締役 大坪 陸巳

略歴／昭和32年生まれ。同53年鳥根県商工会連合会勤務。平成10年日本海酒造株式会社勤務。同19年、常務取締役就任。

さらに10年前、商工会の指導員という立場であったという。

酒の醸成技術を活かす

「西条柿」は、三隅町特産の渋柿。渋抜きをすると、甘く上品な味わいが楽しめる。地元の人々にとっては、昔から身近にある季節の果物だ。生で食べることがほとんどだが、柿酢開発のきっかけは、西条柿を何かに利用できないかと地元商工会から相談されたことだった。

「あくまでも本業は酒づくり。しかし、同じく醸成してつくる商品として、柿酢には将来的にも面白い取り組みができると思ったんです」

開発に着手してから商品化するまでに、3年の歳月を要した。

「やると決めたからには、こだわりを持って良いものをつくりたかったので、すぐに商品化しようという気持ちはありませんでした。だから、産業技術センターなど、話を聞いていただけの機関にはじっくり相談させてもらい、アドバイスをいただきました」

「モニター検査を実施したり、商品を扱ってくれるバイヤーの意見を聞いたり、パッケージデザインにもこだわった。試行錯誤を繰り返して、4年目ようやく商品として売り出すことができたんです。発売と同時に、地域資源の活用事例として認定していただけたことは、タイムリーで励みになりましたね」

上質な原料へのこだわり

決して自己満足な商品にならない

よう「消費者の舌」を重要視し、さまざまな角度からこだわって開発を進めた。最も気を遣ったのは、原料となる西条柿の品質である。

「落下したり傷がついたりした柿は使いません。生で食べられる柿だけを厳選します。その渋を丁寧に抜き、仕込む。添加物・保存料・調味料など、必要のないものは入れません。通常の酢は水で割りますが、この柿酢には一滴も水を加えず、柿本来の味を活かしている。ありのままの柿の味わいを、消費者の方に楽しんでいただきたいと思っています」

柿の持つ自然な色合いをたたえる柿酢。何も加えず、丁寧に時間をかけて醸成させていることで、アミノ酸やミネラルなど、柿が本来持つ栄養がたっぷり含まれている。その品質が高く評価され、首都圏の高級百貨店でカタログに掲載されて話題に

なった。近年の健康食ブームに乗り、今後も市場の拡大が見込まれる。

「細部にこだわり時間をかけてつくっているぶん、従来の穀物酢と比べると少し割高かもしれませんが。しかしそれだけの付加価値はある。そこを消費者に理解していただき、全国に展開していきたいですね」

将来の展望

新商品の開発は、自社の発展だけでなく、地元への貢献という大きな夢へとつながっている。

「一つの小さな原料が、自分たちの手でどう変わっていくか。それは、作り手の私たちにとっても大きな楽しみです。本業の日本酒づくりはもちろん、この柿酢には地元特産品の開発という大きな意味があります。これを成功させて事業が拡大できれば、将来的には知名度アップや雇用の面など、地元にも還元できる。苦労もたくさんありますが、自分たちの事業が軌道に乗り、それが地域のためになるのなら、これ以上の喜びはないですね」

事業概要

浜田市三隅町の特産品である「西条柿」は、中国地方特有の品種であり、渋抜きした「西条柿」は他の柿に比べ糖度が高く、上品な味わいがある。

当社では、3年前からこの「西条柿」を活用した新商品の開発に着手し、鳥根県産業技術センターの支援を受け、試行錯誤の末、「柿酢」として商品化することができた。本事業では、この「柿酢」の更なる改良と、全国への販路拡大に取り組み、事業化および地域の活性化を図る。

売れる商品づくり

競争力「西条柿」のうち生食用の優れた品質のものだけを選定して原料とし、何も加えずに時間をかけて発酵・熟成させた「柿酢」であり、無添加で安全な、こだわりの商品として差別化できる。

市場性 健康志向の高まりを背景に、「食酢」「健康酢」への市場ニーズ・市場規模は拡大してきている。また「柿酢」の原料である柿には、カロチン、ビタミンC、ポリフェノールなどが豊富に含まれており、健康志向の消費者ニーズに対応できる商品である。

販路 初期段階では、首都圏の健康及びグルメ志向の消費者をターゲットに食材宅配業者や百貨店等を中心に販路拡大し、最終的には全国展開での事業化を目指す。

地域資源における

関係事業者との連携

商品開発においては、地元商工会や鳥根県産業技術センターの支援を受け、原料供給においては、地元JAや生産農家と連携を図っている。

Information



日本海酒造 株式会社

所在地 ●鳥根県浜田市三隅町湊浦 80
TEL ●0855-32-1221
設立 ●明治21年
資本金 ●2,200万円
従業員数 ●19人

●会社事業内容
清酒製造及び全酒類卸・小売業。大吟醸や純米酒などの特定名称酒を数多くつくり続けている。平成18年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞した「環日本海」をはじめ、これまでに19回もの金賞受賞経歴を持つ。

西条柿

【地域】
鳥根県浜田市
【認定日】
平成19年10月12日

【認定行政庁】
経済産業省、農林水産省

【活用する資源】



鳥根県