

おかやま産「黒大豆」を活用したクエン酸飲料の 販売促進および豆乳飲料の開発事業



Kurodaizu

キミセ醤油株式会社の創業は江戸末期まで遡る。元は材木商で、明治17年に転業して醤油を扱うようになった。それから、屋号は木の店「キミセ」とした。現在の永原國夫社長は4代目。

「美味しく体に良いものを安く届けたい」という信念のもと、醤油をはじめとする商品を長年販売している。そんな醤油づくりの老舗が、



代表取締役 永原 國夫

略歴/昭和14年生まれ。同36年東京農業大学卒業。キミセ醤油株式会社入社。同53年代表取締役就任。

なぜ黒酢飲料に挑戦したのか。「ある意味、老舗として継続していくのは楽です。しかし減塩という健康志向から考えると、醤油や味噌は悪役。そこで健康にも貢献できる商品として、麹をつくる技術が応用できないかと考えたんです。食生活が変化する中で、醤油の消費量自体は減っていませんが、家庭で使う醤油の量は減少傾向にある。そうした危機感もありました」

産学官の力がひとつに

平成14年に岡山県の主導で結成された産学官の連携組織「バイオアクトイプおかやま」の共同開発で、黒大豆クエン酸飲料「五黒まろやか酢」が誕生した。疲労回復や血液サラサラ効果があり、余分な活性酸素を



抑えるポリフェノールやアントシアニンが多量に含まれている。いまやキミセ醤油の看板商品のひとつだ。

「黒大豆というと兵庫の丹波黒が有名ですが、生産量全国第1位は岡山県なんです。バイオアクトイプおかやまの最初のテーマが、黒大豆を使って岡山県独自の商品をつくることでした。これと、自身が温めていた麹の技術を使った健康食品というアイデアがうまく合致したんです。クエン酸飲料は塩を使わないので、醤油と勝手が違い不安もありましたが、イメージする風味や香り、

色を実現するために試行錯誤を重ねました」

今回のプロジェクトでは、キミセ醤油株式会社が長年培ってきた経験や技術をうまく補う形で、岡山大学、岡山県の協力が得られたという。

「黒大豆は健康に良いらしい」という通説が、科学的な分析で裏づけられたのは大きな収穫でした。本からは学べないことを先生方に教えていただき、県には販路拡大へ向け全面協力してもらいました。はじめから支援ありきで売ってくれ、販売も頼みますといった発想ではうまくいかなかったでしょうね。まず、絶対自分自身の構想を持つこと。そして、己をよく知り、身の丈に合ったことができることから始めるべきです。我々の場合はそれが麹菌の技術でした。そしてそれを学と官に後押ししてもらおうことでしょう」

全国への市場拡大

今後、クエン酸飲料を含め、醤油以外の商品の市場拡大を目指す。まだ商品を知らない人たちに對してどうアプローチし、いかに全国展開していくかが課題だという。

「飲料にこだわったのは、液体にはサプリメントとは違うメリットがあるからです。ワインのように色がきれいで視覚的にも楽しめるし、値段もそれほど高くない。自画自賛ですが、良い商品だと思います。口コミで広がっているのはうれしい限り。もう一つくらい商品の柱がほしいですが、広げすぎはいけません。大手にはない良さを全面に出して、商品の改良・開発を続けていきたいですね」

社長には、ユニークな悩みがある。「黒酢はあくまでも補助食品ですから、飲んでいても不摂生は禁物。発売から5年、これを毎日飲んでいられる私が病気になるわけにはいきませんから(笑)、健康管理には気を遣っています。もし死んでしまったら、同情されるどころか笑われる。これが最大のプレッシャーですね」

Information



事業概要

産地・地域の現状と課題
岡山は良質の黒大豆が多く生産されるが、機能性食品への展開はこれまであまり進んでいなかった。
事業着手の経緯
平成16年に岡山大学と共同でクエン酸飲料を開発したが、さらに黒大豆に関連した商品の開発を目指す。

売れる商品づくり



競争力 競合製品との優位性…黒大豆はポリフェノールが多く含まれていると言われており、黒大豆のコクと風味を活かした関連商品の開発を目指す。
市場性 市場ニーズ、市場規模…クエン酸飲料の市場規模は267億円。
販路 販路開拓方針…まずは関連商品の開発と市場調査を行う。消費者の嗜好を調査し商品コンセプトを固め、試作の後、テストマーケティングを行い、3年目からの本格販売を目指す。

地域資源における
関係事業者との連携

公設試験場や組合、行政、NPO等との連携、岡山大学との連携により、クエン酸飲料の共同開発に成功した。

キミセ醤油 株式会社

所在地 ●岡山県岡山市妹尾 217
TEL ●086-282-1395
URL ●http://www.kimise.co.jp/
設立 ●昭和30年3月
資本金 ●1,500万円
従業員数 ●72人

●会社事業内容
醤油業。契約農家から素材を仕入れ、大豆から醤油に至るまでのすべての工程を一貫して製造している。備前焼の大壺で醤油を調熟する製法を取り入れたり、素材に「五穀」を採用するなど「古くて新しいもの」にも着目。

【活用する資源】

黒大豆

【地域】
岡山県岡山市
【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



岡山県