

ペリーが飲んだりキュール「保命酒」を 活用した新商品開発とブランド化促進事業



瀬戸内海の中央に位置する鞆の浦は、古くから「潮待ち港」の商業港として栄え、海上交通の拠点でもあったという。今から350年前、江戸時代にこの地で生まれたのが保命酒である。専務取締役の岡本良知さんは、150年の歴史を誇る株式会社岡本亀太郎本店の後継者だ。「保命酒は、良質の本みりんに一ハ



専務取締役 岡本 良知

略歴／昭和43年生まれ。平成4年アメリカ・フィンドレイ大学卒業、合同酒精株式会社入社。同12年株式会社岡本亀太郎入社、専務取締役就任。

ブを漬け込んだもの。甘くて少し薬くさいのが特徴です。福山藩御用達の特産品とされ、幕末にペリーが来航した際も食前酒として振る舞われました。全国的に名が通った時代もありましたが、近年、ものが豊富になつたせいか、地元でも知る人が少なくなつてしまっています。しかし、長く続けてこられたのは、体に良く安心して飲むものだったからという自負がありましたから、再び知名度を上げたいと考えていたんです」

発想の転換

伝統ある保命酒から新しい商品を生み出すまでに、どのような経緯があったのだろうか。「まずは麹の力を活かし、保命酒のベースとなる本みりんを濃くてお

いしいものにしようと努めました。その結果、薬味の風味を丸く抑えることができたが、少し甘いとお客様から指摘されました。保命酒は、糖分による浸透圧の変化を利用して、薬味のエキスを引き出しているんです。甘さが目立つことを、別の形で活かす必要があった」そこで岡本さんは、修行中に見かけたある梅酒を思い出した。「本みりんを梅を漬けていたんです。それを保命酒でやったらどうかと考えた。果実から水分が出るので、本みりん自体が濃くないと腐敗したりうまくいきませんが、うちの本みりんはびつたりでした。通常、梅酒は焼酎に氷砂糖を多く入れて梅を漬けますが、本みりんならそれほど糖分を加えなくていい。飲んでみると、えぐみが抑えられる味もすっかりしている。体に良い保命酒を使うことで付加価値も出る

未来のビジョン

しかし、新たな事業を興すにあたって不安もあった。「新しい保命酒の魅力を知ってもらいたかった。だが、資金面だけではなく、大手のように戦略を練りたくても人手も時間も足りない。そこをどうクリアするか、客観的な意見

事業概要

多くの名士に愛飲された歴史ある薬味酒「保命酒」から新しい果実酒「梅太郎」「杏子姫」を開発した。

事業の後継者である専務が、修行中にみりんでつけ込んだ梅酒の存在を知ったのが当事業着手のきっかけ。本みりんから保命酒を醸造している強みを活かし、自社の醸造方法を用いることで、保命酒にそれほど糖を加えなくとも果実酒をつくるのが可能となった。



売れる商品づくり

競争力 薬味酒に更に果実を漬け込むことで保命酒独特の香りが消え、おいしく、飲みやすくなつており、また、確かな歴史背景や北前船を通じた石見銀山との縁などから土産品としての需要も喚起できる。

市場性 テイストは「梅酒」「杏子酒」に近いが、梅酒市場はここ数年安定して推移している。原料に保命酒を使用していることから、より健康志向な商品であり、優位性を明確に打ち出すことで、既存市場に食い込むことが期待できる。

販路 商品のブランド化に力を入れ、首都圏や大都市圏の飲食業界、百貨店等、高級路線の小売店舗を中心に販路拡大を図る。

地域資源における

関係事業者との連携

保命酒関連商品の開発を行う異業種の業者への協力。
鞆の浦地域の大きなイベントである5月の「鯛網」、3月の「鞆街並ひな祭」などに積極的に参加。

や後押しがほしかったんです。そこで、地域資源の活用事例として認定してもらえないかと考えた。幸運にも認められ、各所からアドバイスをいただきました。援助してもらうには、今後のビジョンをある程度描いている必要があると感じましたね」

さらなる事業展開

地元では、異業種が手を組んでの商品開発も進行中だ。保命酒入りのゼリー・羊羹・アメ玉・たいやき・プリンなど、さまざまなコラボレーション商品が誕生して話題を集めている。今後は、保命酒をブランド化し、全国規模で展開していく予定だ。「試飲アンケートや展示会で市場調査を行っています。メインターゲットは『働きざかりの女性たち』。お酒好きな方が多いし、忙しい毎日の中で保命酒を飲んで元気になってもらいたい。調査結果をもとにいくつか新商品を考えていますが、必ず保命酒の名前を使います。知らない人にも『保命酒って?』と興味を持ってもらいたいですからね」

Information



株式会社 岡本亀太郎本店

所在地 ● 広島県福山市町鞆町鞆 927-1
TEL ● 084-982-2126
URL ● <http://www.honke-houmeisyu.com/>
設立 ● 昭和58年12月3日
資本金 ● 1,000万円
従業員数 ● 3人

● 会社事業内容
伝統的地酒・健康酒「ミツボシ保命酒、本みりん、梅酒、杏酒」の醸造販売。創業から150年、伝統ある保命酒の精神を守りながら、「梅太郎」「杏子姫」など、新しい保命酒の開発にも積極的に取り組む。

【活用する資源】 保命酒

【地域】
広島県福山市
【認定日】
平成19年10月12日
【認定行政庁】
経済産業省、財務省