

3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-011
地域資源名	大野醤油	認定日	平成19年10月12日
地域	石川県金沢市、白山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：ノンシュガー・ノンアルコール飲料「玄米あまざけ」の販路開拓

会社名：株式会社ヤマト醤油味噌

所在地：金沢市大野町4丁目イ170

連絡先：TEL：076-268-1248

H P：http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/

FAX：076-268-1242

事業概要(新たな活用の視点)

- ・近年のLOHASブームやマクロビオティックの理解が進む状況から、玄米を原料とした商品づくりには良い機会と捉えた。
- ・「あまざけ」は俳句では夏の季語であり、史実によれば、江戸時代には夏バテ防止のための健康飲料として飲まれていた。
- ・そこで、伝統的な大野醤油・味噌の「麴づくり」の技術を応用して、米糶と玄米を原料としたアミノ酸の多いノンシュガー・ノンアルコール飲料「玄米あまざけ」500mlペットボトル入を開発。直近の販売実績は年間で6,000本であり、販路開拓中。
- ・お客さまからは、「夏バテしなくなった。」「ミルク・豆乳などと割って飲んでいる。美味しい。」「食事の30分前に飲むとドカ食いしなくなった。」などの声が届いている。



【玄米あまざけ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・酒蔵業者の「甘酒」は澱粉糖化酵素のみであるのに対し、本商品は味噌用糶の麴菌を使っていることから、たんぱく質分解酵素もあって、アミノ酸の量が多い。
- ・当社の「玄米あまざけ」のみ、GABA(γ-アミノ酪酸)が100gあたり11mgも自然に生成される。また、醤油の殺菌・ボトル詰技術により、濃縮せずに保存性の長い(常温6ヶ月)ストレート商品を作ることができた。

◆市場性

- ・健康食品市場(安全・安心)が拡大中であり、玄米・五穀米などの人気が高く生産量が増えている。
- ・これまでは狭い市場だったが、今日ではデパ地下、駅地下だけでなく、フィットネス業界、エステ業界などに差別化の目玉として販売されている。
- ・「玄米あまざけ」はビタミン・糖分・アミノ酸などの養分が多く、従来の白甘酒(冬期のみ)と違って、通年商品として販売できる。

◆販路

- ・キーとなるスーパーの販路開拓を行い、店頭での試食販売やデモンストレーションを継続して消費者に訴求する。
- ・国内外の展示会にも積極的に出展する。一方「オーガニック玄米あまざけ」を開発し、将来は国内外の更なる販路拡大を目指す。

地域資源における関係事業者との連携

- ・大野醤油協同組合からは、品質管理と麴づくりの技術指導を受けている。
- ・石川県立大学のいしかわ大学連携インキュベータに入居し、谷口教授と共に開発・研究中。