

3類型	農林水産物	通巻番号	3-28-292
地域資源名	群馬の米	認定日	平成29年2月3日
地域	群馬県高崎市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：群馬県産米を活用した、糴ドリンクの開発・販売事業

会社名：株式会社糴屋
(法人番号：2070001006863)
連絡先：TEL：0273-70-4012
FAX：0273-70-4013

所在地：群馬県高崎市問屋町2-10-4
H P：http://www.komenohana.com/

事業概要(地域産業資源の活用)

群馬県産米を活用し、450年続く糴づくりの技術を活かした、昔ながらの糴ドリンク(甘酒)の製造・販売を行う。当社が450年間守り続けてきた手作りの糴製造技術を活用し、食品添加物を一切使用せず、米と米糴だけで昔ながらの味を出した 常温6ヶ月超保存が可能な甘酒である。プレーンタイプをベースに群馬県産農産物を活用した、野菜味や果物味、サイダー等の開発及び販路開拓に取り組む。開発商品の販売増大により、原料となる米や野菜等の販売量及び生産量の拡大に貢献し、農家の経営安定化及び後継者不足解消に繋げる。



【大正時代の当社】

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

甘酒の人気は高まりつつあり、市場も拡大傾向。多種多様な競合商品が販売される中で、450年続く技術と地元産原料を活用した開発商品は、商品にストーリー性を求める近年の消費者ニーズを捉えたものである。

◆需要の開拓の方針

江戸時代から甘酒の製造・販売を行っていたという言い伝えを大切に、既存販路や当社個人顧客に優先的に営業を行い、販路拡大に努める。地域の小売店や土産物店への連携協力を依頼し、地元産農林水産物を原料とした地域の商品として認知してもらえよう、地域の小売店や土産物店で購入できる商品としてのポジションを確立させた後、首都圏への販路拡大を目指す。

◆商品の特性

当社が450年間守り続けてきた手作りの糴製造技術を活用し、食品添加物を一切使用しない、群馬県産米と米糴のみを原料とした、昔ながらの味わいの糴ドリンク(甘酒)を開発する。各種商品のベースとなる糴ドリンク・プレーンタイプを開発した後、群馬県産農産物を活用した野菜味や果物味の糴ドリンクやサイダー等、複数商品を開発する。いずれの商品も常温保存6ヶ月超を可能とし、幅広い販路の拡大を目指していく。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

群馬県内の企業の協力を得、可能な限り県内の食材を使用する。その体制は構築できており、県内支援機関の協力を得ながら進める。



【試作品：糴ドリンク】



【生糴】