

3類型	農林水産物・鉱工業品	番号	8-21-020
地域資源名	黒酢(天然壺づくり米酢)、うめ	認定日	平成22年1月29日
地域	鹿児島県霧島市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：「黒酢に含まれるアミノ酸」と「青梅に含まれるクエン酸」を活用した梅黒酢等の商品開発と販路開拓

会社名：株式会社 福山物産 所在地：鹿児島県霧島市福山町福山2713
連絡先：TEL:0995-58-2905 H P：http://www.kurozuya.co.jp/
FAX:0995-58-3744

事業概要(新たな活用の視点)

・霧島市福山町で200年の伝統を持つかめ壺づくりの玄米黒酢に、梅の名産地さつま町の「薩摩西郷梅」を直接漬け込み、飲み易くするために糖分やりんご果汁等を加えた「梅黒酢ドリンク」等の商品化と販路開拓を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・梅本来の風味を保つことが出来る、黒酢醸造タンクに直接青梅を漬け込む製造方法は、同社が初めて取り組んでおり、現在のところ他社では行われておらず類似商品もない。
- ・アミノ酸を多く含む「黒酢」とクエン酸を多く含む「梅」を合わせることで、より効果的な必須アミノ酸の摂取が期待できる飲料となっている。

◆市場性

- ・手軽に飲めて健康的でダイエット効果もあるといわれる黒酢市場は、黒酢ドリンクや黒酢を濃縮した粒状の商品等、黒酢に対する市場性はまだまだあると思われる。また、「栄養ドリンク」(機能性飲料・清涼飲料等)はコンビニエンスストアでも購入できるようになるなど、成長性の高い市場と思われる。
- ・黒酢が苦手な人でもジュース感覚で飲める本製品は、若い女性をはじめ、お子様からお年寄りまで幅広い需要が期待できる。

◆販路

- ・既存の取引先である大手百貨店や量販店等の販路や人的なつながりを活用しながら販売に取り組む。
- ・展示会等へ積極的に出展すると共に海外展開も視野に入れた新たな販路開拓も行う。



【瓶入り梅黒酢原液(720ml)
とミニボトル(50ml)】

地域資源における関係事業者との連携

・梅の供給は、梅生産農家が所属する「JAさつま」と、共同研究については昭和大学薬理学科や鹿児島大学大学院理工学研究科等と連携して進める。