

3類型	釀工業品	番号	7
地域資源名	黒酢(天然壺づくり米酢)	認定日	平成22年3月15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：黒酢に果物を漬け込んだ「フルーツ黒酢」の開発・販路開拓

会社名：福山黒酢株式会社

所在地：鹿児島県霧島市福山町福山
2888

連絡先：TEL:099-218-8345
FAX:099-220-8546

H P：<http://www.kakuida.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・「黒酢」の商品開発技術を活用し、黒酢に直接果物を漬け込むことで果物の持つ“香り”と“甘み”をあわせ持つ、栄養成分が豊富な「フルーツ黒酢」を開発・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・生の果物を直接漬け込むことにより、黒酢の味わいと果物そのものの風味も味わうことが出来ると共に、当該商品は防腐剤を使用しない等、従来のフルーツビネガーと比較して優位性がある。

◆市場性

・黒酢飲料の市場規模は拡大しており、抗酸化力が明らかになったことで今後も市場拡大が見込める。
・近年の健康志向、低(ノン)アルコール志向の高まりにより、食前酢は食前酒の代替品としても十分期待できると考えている。

◆販路

・健康志向の高い中高年層をメインターゲットとして、同社“黒酢レストラン”や既存販路を活用する他、新たにデパートや高級スーパー、健康食品専門店、健康食品サイト等インターネットを活用した販路開拓を行う。
・また、食前酒に替わる食前酢としての活用を提案することにより、結婚式場やホテル、レストラン等での需要を開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

・地元の生産者やJA等との連携を深めると共に、開発力の強化のため、鹿児島県工業技術センター、崇城大学薬学部、鹿児島商工会議所、財団法人かごしま産業支援センターとの連携を更に深める。

