

3類型	農林水産物・鉱工業品	番号	8-24-010
地域資源名	①マンゴー、②きんかん、③日向夏 ④SPG、⑤宮崎の地ビール	認定日	平成25年2月4日
地域	①～④：宮崎県全域 ⑤：都城市、延岡市、綾町	所管省庁	財務省・農林水産省・経済産業省

事業名：SPG膜精密ろ過技術と宮崎県農産物を利用したビール・フルーツ発泡酒の開発と販路開拓

会社名：宮崎ひでじビール株式会社

所在地：宮崎県延岡市行藤町747-58

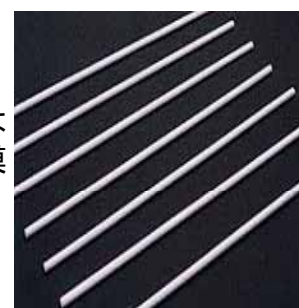
連絡先：TEL:0982-39-0090

FAX:0982-38-0080

HP: <http://www.hideji-beer.jp>

事業概要(新たな活用の視点)

当社が独自に開発したSPG膜ビール精密ろ過技術と宮崎県産の農産物を利用したビール・発泡酒を開発し、販路開拓を行う。SPG膜とは九州地域に豊富に分布する火山灰シラスを原料とした多孔質ガラス膜である。ビールの主原料には宮崎県西部で新規作物として栽培が盛んなビール用二条大麦を用いる。また、宮崎県の特産品であるマンゴー、金柑、日向夏などの規格外品を発泡酒用原料として活用し、出来あがったビールを拡販する事で県内農業の活性化に寄与する。



SPG膜

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

SPG膜ろ過により従来ろ過法のろ過精度・効率を改善する事で、賞味期限が長く、常温流通が可能な製品とする。「無ろ過」、「冷蔵流通」、「短い賞味期限」がほとんどの国内地ビール市場において、より有利な条件での新規市場獲得を目指す。

◆市場性

現在、首都圏を中心として「地ビールブーム」が再燃しており、地ビール業界全体では年10%程度の伸び率で出荷量が増大している。特に地域の特産物を利用したフルーツ系発泡酒が女性やビールの苦手な若年層を中心に人気を集めている。

◆販路

「地ビールブーム」を背景に東京、大阪など都心部において続々と乱立している地ビール専門のビアバーを中心として、飲食店、大手百貨店、小売店などで販路を開拓する。また、通販会社、自社オンラインショッピングなどネット取引やOEM、PBなどの取引交渉も行い、新分野での販路開拓も行う。



二条大麦畑(宮崎県高原町)



SPG膜ろ過ビール(穂倉金生)

地域資源における関係事業者との連携

県内農業法人、JAなどから原料を仕入れ、宮崎県食品開発センターなど公設試験場、民間企業などから技術支援を受ける。開発資金は宮崎県を中心に支援を受ける。