

3類型	鉱工業品又はその生産技術	通巻番号	8-28-014
地域資源名	黒酢(天然壺づくり米酢)	認定日	平成29年2月3日
地域	鹿児島県霧島市	所管省庁	財務省、農林水産省、 経済産業省

事業名：天然壺づくり黒酢の醸造技術を活用したクラフト発泡酒の開発及び販路開拓事業

会社名： 福山黒酢株式会社
(法人番号5340001007468)
連絡先： TEL: 099-218-8345
FAX: 099-220-8546

所在地： 鹿児島県霧島市福山町福山
2888番地
H P : <http://www.kakuida.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

天然壺づくりの黒酢醸造で培ったノウハウや、自社独自の製麹技術を利用して上質な本格クラフト発泡酒を醸造し、販路開拓に取り組む。

「壺づくり黒酢」の特徴である「長期熟成・健康・壺づくり」をテーマに独自のクラフト発泡酒をブランド化していくことで、地域産業資源である霧島市福山産黒酢の認知度が高まり、地域の黒酢業界や醸造産業への波及効果が期待される。



【壺づくり黒酢の醸造風景】

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

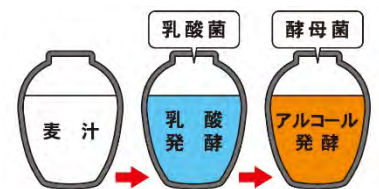
クラフトビール市場の需要は、消費者の嗜好の多様化などを背景として、中高年層を中心に需要が伸びてきており、本事業の製品は、「長期熟成」及び「健康」という観点からの訴求力も有ることから、開発する新商品の市場性はあると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

「味」や「健康」にこだわりのある消費者を販売ターゲットとし、自社レストランの来店客(観光客)や、ホテルや飲食店など業務用ルートでの新たな需要の開拓を行う。

◆商品の特性

健康への市場ニーズや、上質な本格ビールを期待する消費者を販売ターゲットとするため、その需要に応えるよう熟成したコクと香り、健康効果といった特性をもつ商品となっている。その点において、本事業の製品は、他の競合品、類似品と比べても競争力がある。



【壺による発酵工程】



【開発・販売予定の発泡酒】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

霧島市商工会やかごしま産業支援センターなどに支援を仰ぎつつ、地域を挙げてブランド化に取り組んでいく。また、佐賀大学や関西大学、鹿児島県工業技術センターからの技術指導、酒類総合研究所や日本地ビール協会の研修セミナーを活用しつつ、人材育成を行う。副原料として地域特産品を使用する観点から、地元の生産者との連携体制を構築する。