

3類型	農林水産物	番号	8-26-004
地域資源名	麦	認定日	平成26年7月7日
地域	熊本県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：熊本県産大麦を活用した大麦麴飲料及び、大麦麴食品の開発・販路開拓

会社名：橋本醤油合資会社

所在地：熊本県熊本市北区貢町780-7

連絡先：TEL:096-288-0811

FAX:096-288-0837

H P: <http://www.tamagosyoyu.com>

事業概要(新たな活用の視点)

熊本県の地域資源である「麦(麦のうち大麦を活用)」を麴菌によって糖化することで従来のビールや焼酎・みそといった昔ながらの用途だけでなく、携帯型のスポーツドリンク等の飲料や需要が伸びてきているスティック野菜パンにつける無加糖のディップソースなどの新たな用途への活用が可能となった。



熊本県産の大麦を
米粒麦に精麦



大麦を麴菌を用いて糖化



大麦麴飲料

大麦麴食品

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

開発する飲みきりサイズの携帯型飲料やスティック野菜やパン等につけたディップソースは、「大麦」と「麴」の2つの訴求力を付加したという点で競争力を図る。

◆市場性

近年の健康志向の高まりから主食用の「大麦」は需要を伸ばしてきており、さらに2011年の塩麴ブーム以来「麴訴求食品」の需要も拡大している。容器においてもスパウトパウチや小型PETボトルが需要を拡大していることから、本商品の需要拡大も期待できる。

◆販路

普段の生活を楽しむナチュラル思考や普段から登山・マラソンなどを行なう健康志向の方をターゲットに販路を開拓していく。

- ・小売用:量販店・百貨店・通信販売・カフェ等を中心に販売
- ・業務用:豆腐メーカー、製菓材料問屋、その他業務筋メーカーを中心に販売

地域資源における関係事業者との連携

- ・《JA菊池》原料確保、産地の指導
- ・《西田精麦株式会社》原料の供給、米粒麦に精麦
- ・《熊本県産業技術センター》成分分析、麴菌とカビ臭の関連性の検証
- ・《熊本県みそ醤油工業協同組合》製麴工程や糖化工程の指導、相談
- ・《熊本県商工会連合会・熊本市託麻商工会》経営指導、相談