

3類型	鉱工業品	通巻番号	4 - 21 - 025
地域資源名	岐阜県の清酒	認定日	平成21年12月4日
地域	岐阜市、大垣市、羽島市、各務原市、笠松町、養老町、揖斐川町、大野町、池田町、高山市、多治見市、中津川市、美濃市、瑞浪市、恵那市、美濃加茂市、土岐市、可児市、飛騨市、郡上市、下呂市、富加町、川辺町、八百津町、御嵩町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「清酒の発酵技術」を活用し、野菜の「でんぷん質」を米と麹で発酵させた野菜飲料の製造・販売

会社名：天領食品株式会社

所在地：岐阜県下呂市萩原町萩原1289 - 1

連絡先：TEL：0576 - 52 - 1515

H P：http://www.tenryou.com

FAX：0576 - 52 - 3727

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、飛騨を代表する清酒メーカーである天領酒造株式会社の関連会社として、地元の風土文化を生かした高品質の製品開発を目指し、化学調味料や保存料を一切使用しない、無添加で安全な食品の製造加工を営んでいる。
- ・清酒製造過程における「発酵」技術を応用し、じゃがいも・かぼちゃ・さつまいも、などの野菜の「でんぷん質」を用いて米と米麹の力で発酵させた新感覚の発酵飲料(レトルトパウチ食品)を、地域で初めて開発に成功した。
- ・原料処理における土壌菌対策や、風味を保ちつつ品質を保持するための殺菌処理など、長年同社が培った清酒の「発酵をコントロールする技術」によって実現できた。



【「やさいのドリンク」3色セット】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・砂糖不使用でカロリー控えめ、自然な甘みを有す。
- ・繊維質を豊富に含む。
- ・ブドウ糖のため早期のエネルギー補給が可能。

市場性

- ・食の安全に対する関心の高まりを受け、「自然食品」「無添加食品」として市場性あり。
- ・ますます高まる健康志向、根強いダイエットブーム。

販路

- ・カタログ通販や高級スーパー・百貨店など。
- ・離乳食としてベビー食品市場も想定。



【飲食シーン】

地域における関係事業者等との連携

- ・岐阜県酒造組合連合会
- ・東京農業大学及び岐阜県産業技術センター



【製造工程】