

<b>3類型</b>	鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	1 - 19 - 006
<b>地域資源名</b>	小樽の日本酒	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	北海道小樽市	<b>所管省庁</b>	農林水産省 経済産業省

## 事業名：小樽の日本酒製造技術を活用した新商品「みりん酢」の開発

会社名：曲イ田中酒造 株式会社  
 連絡先：TEL：0134-21-2390  
 FAX：0134-21-2424

所在地：北海道小樽市色内3丁目2番5号  
 H P：http://www.tanakashuzo.com/set.html

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社は、明治32年の創業以来100年以上に亘る酒造りの業歴を有しており、その間に蓄積した日本酒の製造技術を強みとして、飲みやすい健康酢「みりん酢」を開発する。
- ・新商品のコンセプトは、「安全安心な北海道産の原料にこだわり、造り酒屋がアルコールを加えない製法で造る、飲みやすい、本格的な醸造酢」である。
- ・当社は、これまでも伝統的な日本酒製造技術に新しい技術要素を取り入れてきており、仕込水の一部を日本酒で仕込んだ「貴醸酒」、食前酒として飲める「本みりん」、女性だけで造る日本酒「雅夢」を含めて、多くの新商品の開発を行ってきている。



【亀甲蔵・直営店/工場】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・新商品については、「飲みやすいみりん酢」を基本コンセプトとしており、競合品及び試作品を対象とした官能評価を今後も継続し、お客様のニーズに合った競争力のある商品を創り上げることとしている。

#### 市場性<sup>1)</sup>

- ・2004年の食酢市場の規模は687億円で、対前年比で約1.4倍の伸びを示しており、調味料としてだけでなく、飲用としての市場が急成長している。
- ・市場ニーズに関しては、健康ブームを背景に、飲む酢のニーズが拡大しており、食酢メーカーが行った調査によると、健康のために酢を摂取したことがある人は80%を超え、その90%以上が今後も健康のために酢を摂取したいと答えている。

#### 販路

- ・当社は、造り酒屋として自社店舗(小樽市歴史的建造物指定)を2店持つ製販一体経営を強みとしており、既存商品の清酒や本みりんとともに、自社店舗を主たる販売チャネルとして、小樽市を訪れる観光客を主たるターゲットに販売を行う。



【日本酒工場内部】



【官能評価】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業で「みりん酢」という新しい特産品を創り出すことにより、小樽地域の観光振興に資することができる。また、新商品の開発にあたっては、北海道立食品加工研究センターと連携し技術支援を受ける。

1) <http://www.mizkan.co.jp/company/newsrelease/2005news/050420.html>