

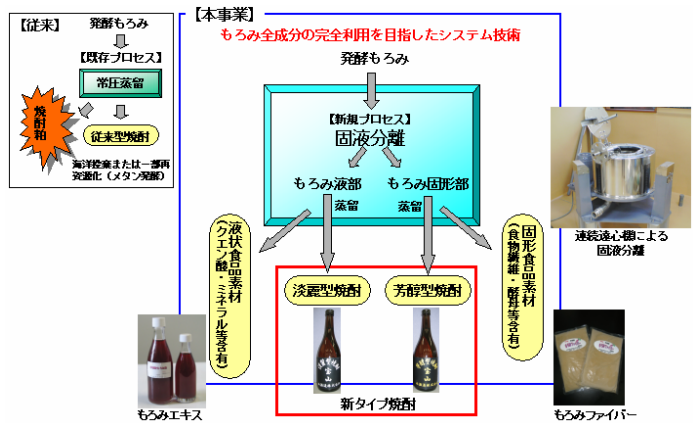
3類型	農林水産物、 鉱工業品その生産技術	通巻番号	8-19-022
地域資源名	さつまいも、鹿児島焼酎	認定日	平成19年10月12日
地域	鹿児島県日置市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名:新規焼酎製造法による新タイプ芋焼酎の創出と副産物の食品素材化

会社名:西酒造株式会社
 所在地:鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17
 連絡先:TEL:099-296-4627
 FAX:099-296-4260
 H P:http://www.nishi-shuzo.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

焼酎ブームに伴い蒸留廃液(焼酎粕)の処理問題が深刻しているなか、発酵もろみの完全利用により焼酎粕をゼロにする製造方法を確認。焼酎もろみ液を予め固液分離し、もろみ液部と固形部を別々に蒸留して2種類の新タイプ焼酎(淡麗型、芳醇型)を造る。また、液部の蒸留残液からクエン酸とミネラルに富む液状食品素材(濃縮もろみ液、調味液)を、固形部の蒸留残渣からサツマイモ食物繊維・酵母に富む固形食品素材(もろみファイバー)を造る。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・液状食品にはクエン酸やミネラルが、固形食品には食物繊維や酵母が豊富に含まれている。それを活かした優位性のある商品の開発を行う。
- ・新タイプの焼酎(淡麗型、芳醇型)は、新嗜好ユーザの獲得が見込める商品として開発を行う。

◆市場性

- ・もろみファイバーは食品全般に使用可能であり(パン、麺類、菓子、練り物)、二次加工品製造業者との契約を目指す。
- ・濃縮もろみ液は健康飲料、調味料分野への市場参画を図る。
- ・西酒造は、既に一定の市場を持っており、そこに新しいタイプの焼酎を導入する。

◆販路

- ・もろみファイバー、濃縮もろみ液は食品全般への販路開拓を目指す。
- ・新タイプ焼酎は、既存の販売ルートを活かし売り上げ増を目指す。



(もろみファイバー)



(酸味調味液(ドレッシング))

地域資源における関係事業者との連携

- ・鹿児島大学、鹿児島工業技術センター、鹿児島県農産加工研究指導センターと連携し、事業を推進していく。