

3類型	釀工業品	通巻番号	4 - 21 - 033
地域資源名	米酢	認定日	平成22年2月16日
地域	紀宝町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名： 伝統的な静置発酵製法を活用して副成分まで発酵させた酢ドリンクの製造・販売事業**

会社名：株式会社中野  
 共同申請者：合資会社中野商店  
 連絡先：TEL：0598 - 29 - 8229  
 FAX：0598 - 29 - 8239  
 所在地：三重県松阪市久保町1855 - 124  
 H P：http://www.mifune-n.com/

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・本事業では、古くから続く伝統製法で醸造した米酢と副成分である野菜等を同時に発酵させて製造した、醸造酢ドリンク等の開発・製造・販売を行う。
- ・合資会社中野商店は三重県紀宝町において古くから続く静置発酵法にこだわり、吟味した国産原料と紀伊山脈の伏流水を用い、木桶で百日以上醸造する酢作りをおこなっている。この方法で醸造した酢は、短時間で酢に仕上げた製品よりもコクやまろやかさがある。
- ・本事業ではこの米酢発酵技術を、副成分であるにんにくや蜂蜜などの発酵にも応用し、酢と同時に醸造して仕上げた商品を製造、紀宝町の米酢の活用方法を調味料から飲料へと広げる取り組みである。



【木桶での米酢の静置発酵】



【黒ニンニクなどの副成分も同時醸造した酢ドリンク】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・市場に出回っている酢ドリンクは、醸造酢あるいは合成酢と糖類や野菜、果汁などの成分を単に混ぜ合わせたものがほとんどであり、本事業での商品のように、酢以外の成分も熟成してあることは珍しい。

**市場性**

- ・近年、健康に関心を寄せる消費者が増えており、醸造酢を従来の調味料としてだけでなく、飲用する利用法が急速に広まっている。

**販路**

- ・百貨店や通販など、健康に関心の高い層につながるの深い販路を中心に開拓する。

**地域における関係事業者等との連携**

- ・醸造酢と組み合わせる原材料として地元産の安全・安心な野菜・果物を積極的に使っていく。
- ・本事業での商品に加えて地元の銘柄品をあわせて販路に紹介し、地元の経済活性化を図っていく。