

3類型	鉱工業品及び技術	通巻番号	10-24-004
地域資源名	琉球もろみ酢	認定日	平成25年2月4日
地域	沖縄県金武町	所管省庁	財務省、農林水産省、 経済産業省

事業名：琉球もろみ酢 復活販売計画

会社名：崎山 和章(崎山酒造廠)

所在地：沖縄県金武町字伊芸751

連絡先：TEL：098-968-2417

HP：<http://sakiyamashuzo.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

・沖縄の伝統産業である『泡盛』の製造工程から出る『カシジェー』を再利用して作られる『もろみ酢』は、栄養成分豊富で優良な商材であるが、現在では高い知名度があるにも関わらず、もろみ酢市場は減少している。

本事業では、『もろみ酢』を新たな形態(ゼリー・粉末・酵素入り)にし、多様化する消費者の需要、要望を反映させた高付加価値商品の開発と新たな販売スキームの構築で、これまで獲得できていなかった客層への販売拡大・売上向上を目指す。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・これまで主流だった『瓶入り液体』の形態から、いつでも気軽に摂取できる“ゼリータイプ”、“粉末タイプ”にする事で、使用条件が限定されず、輸送コストの削減も図れる強みがある。また、“酵素入りタイプ”は『健康』と『美容』に興味を示す消費者への訴求力があり、持続的需要が見込まれる。

◆市場性

・パートナーチャネルとの連携で、販売先バイヤーからの要望を直接商品開発に反映させることで、ニーズにマッチした商品開発が可能。商品アイテムごとに明確にキャラクターを分け、それぞれのターゲット層が求める商品仕様とする。具体的には、もろみ酢が元来有する高い栄養成分とコラーゲンや酵素等をブレンドすることで、『美容』、『健康』に敏感な消費者への訴求を高め、市場競争力の高い商品を開発する。

◆販路

・TV通販、カタログ通販、業務用ルートを中心に展開。最終的に自社インターネット通販の販売比率を高め、利益率が高く持続可能な事業とする。



[もろみ酢ゼリー]



[もろみ酢パウダー]



[酵素入りもろみ酢]

地域資源における関係事業者との連携

・ニーズに沿った高付加価値商品の製造を行う為に、金秀バイオ(株)及び県内企業数社と連携し、『もろみ酢ゼリー』、『もろみ酢パウダー』の製造・充填の委託を行い、地域の技術向上と産業活性化を目指す。