

3類型	農林水産物	通巻番号	3-27-247
地域資源名	ぶどう	認定日	平成27年7月6日
地域	山梨県山梨市	所管省庁	財務省、農林水産省、 経済産業省

事業名：山梨県産果実100%でつくる本格バルサミコ酢等の開発と販売

会社名：アサヤ食品株式会社
 連絡先：TEL：0553-22-0865
 FAX：0553-23-2030

所在地：山梨県山梨市万力1479
 H P： <http://www.asayafoods.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

山梨県のぶどう収穫量は国内第1位であり、生食用及び醸造用に多くの品種が栽培されていることが他地域にない特性である。アサヤ食品(株)は山梨県産ぶどうを100%使用して、50年以上にわたり高品質なワインビネガーを一貫生産している。本事業では、当地域ならではのぶどうの特性と長年の取り組みに裏打ちされた自社技術を活かして、山梨県産ぶどう100%の本格バルサミコ酢、樽熟成ワインビネガー、もものバルサミコ酢の3商品の開発と販売を行う。開発する商品は、市場には類似品が存在しないものであり、日本の風土や和食・食材など日本の食文化に合う商品を目指す。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

現在の市場では、安価なバルクワインをもとに製造したワインビネガーや、熟成していないワインビネガーを原料にしてカラメルなどの添加物を使用したバルサミコ酢が一般的である。本事業の商品は、16種類程の山梨県産ぶどう100%で同社において一貫生産し、長期熟成させるとともに、カラメル等の添加物を使用しないで製造する。そのため、うま味やまろやかさ、果実味・果実香の点で既存商品を上回る。

◆市場性

ワインビネガーやバルサミコ酢の輸入額が年々増加しており、市場も拡大する中で、本商品は、国産、安心、安全、高品質を求める飲食店や消費者の支持が期待できる。

◆販路

本事業の商品を理解してくれる飲食店や料理研究家にレシピを開発してもらいながら業務用として販売し、その顧客の食、美容、健康に関心のある消費者にも販売していく。また、プロ向けの工場見学ツアーを実施したり、同社商品友の会を組織して販路を開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

本事業では、地元契約農家からぶどうを仕入れて製造し、成分分析や機能性研究は、山梨県工業技術センターや地元大学と連携して実施する。また、レシピ開発は地元レストランのシェフ、料理研究家、地元大学などと連携して実施する。



【ぶどうを破碎している様子】



【試験的に樽熟成中のバルサミコ酢】