

地域	北海道北見市	認定日	平成19年11月14日	1-19-032
事業分類	製造(食料・飼料・飲料)	テーマ分類	衣食住(食)	

事業名: **ピネガーファーマンター(小型発酵装置)による酢製造システムの開発・販路開拓**

事業概要(新規性、市場性等)

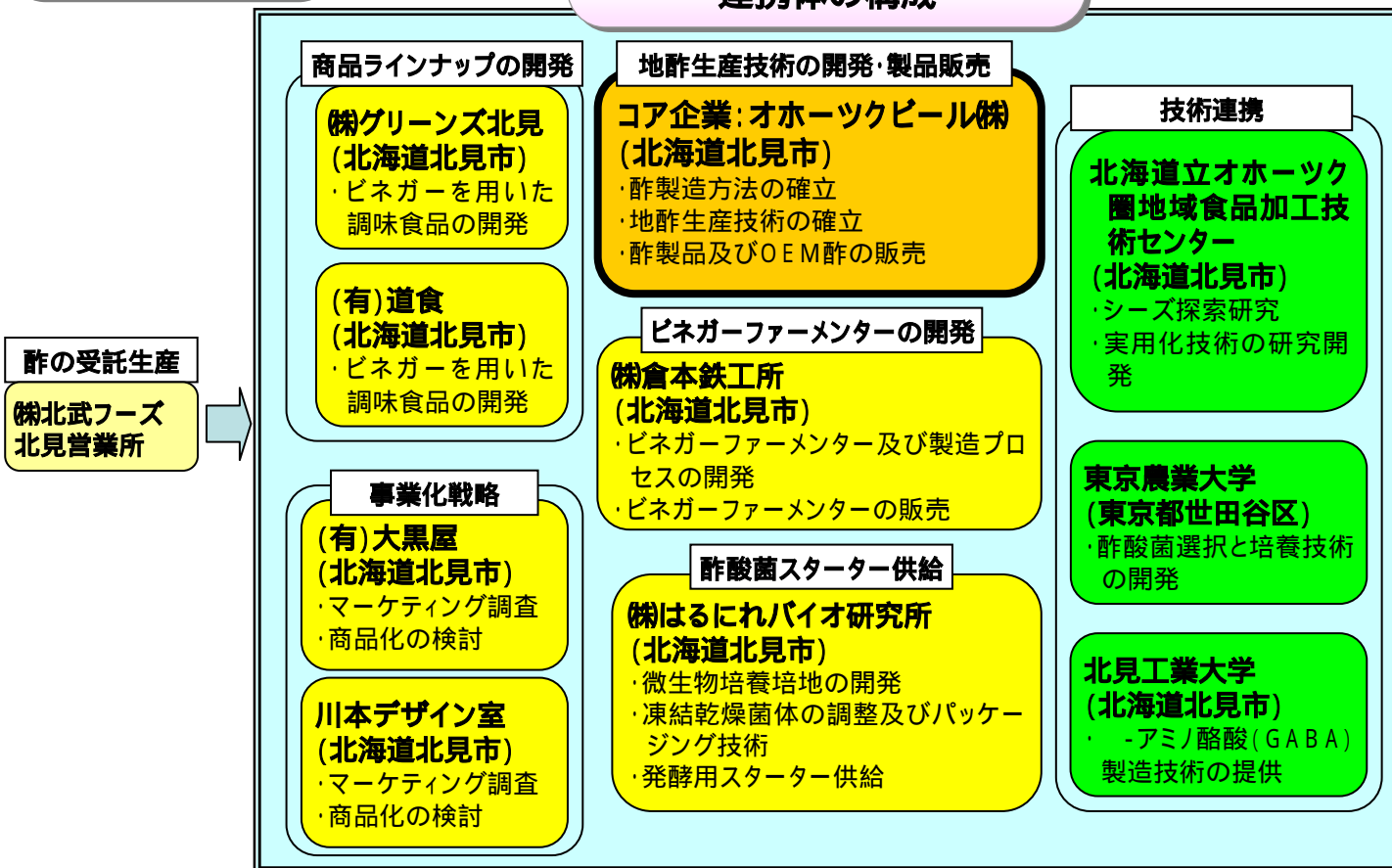
酢の製造は、過大な設備投資、製造期間の長さ、経験による技術習得、酒造免許、種菌の確保が必要であり、大手製造業者や伝統的な製造業者に限られるため、新規参入は困難であった。

これらの課題を克服するため、小型発酵装置(ピネガーファーマンター)を活用した新たな酢の生産システムを開発。本システムは、装置価格が安価、酢の製造期間が短期間、マニュアル化され高度な技術は不要、1台で全ての製造工程が完了、多品種少量生産が可能、アルコール発酵工程が無く酒造免許が不要、菌種はシート培養で提供等の特徴がある。

本事業は、オリジナル酢の製造販売、酢のOEM供給、ピネガーファーマンターと種菌をセットにした製造システムの販売を行い、地場農産物や飲食店オリジナルの酢等の製造を促進させる。

事業推進体制

連携体の構成



支援予定メニュー

補助金
特許料減免措置

小型発酵装置



酢の製造工程



酢の商品化



連携のきっかけ、特徴

本連携は平成16年に設立された「KITAMIブランドの会」(連携体の内(株)倉本鉄工所・オホーツクビール(株)・(株)グリーンズ北見・(有)道食・(有)大黒屋・川本デザイン室)がベースとなり構成されている。「KITAMIブランドの会」は平成16年に地場産農水産物を用いて生産・製造された製品を競争力に富む「商品」に育成し、「北見ブランド」として市場で認知されるように支援・企画・研究開発・製造手段の確保及び人材育成を行うことを目的としており、北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの支援のもと活動を続けている。

この度の新技术による酢製造システムの開発にあたり、上記の構成員の他に種菌の培養技術のシーズを有する東京農業大学、GABAの製造技術のシーズを有する北見工業大学、発酵用スターターのシーズを有するはるにれバイオ研究所が構成員としてその役割を担うことにより当該事業の実行を確かなものにする。

なお、平成19年10月18日に連携規約を締結している。

コア企業の会社概要

企業名・代表者	株式会社オホーツクビール 代表取締役専務 渡辺 克良		
所在地	北海道北見市山下町2丁目2番2号		
創業	平成6年3月		
資本金・従業員数	9,500万円	29名	
業種	ビール製造業		
TEL	0157-23-6300		
FAX	0157-23-1121		
ホームページ	http://www.beers.co.jp		
e-mail	okhotsk@beers.co.jp		

PR等その他の情報

酢の製造業界は、大手企業や伝統製法の業者等が主体となっており、専門外の一般業者が新規参入するのは、設備投資が過大で発酵に関する高度な技術を要し、種菌や酒造免許が必要である等、難しい業界であった。本システムは安価な装置で、短期間で簡単に酢を製造できる方法を提供し、大手が対応しない少量多品種の酢製品の製造を可能としたもので、各地の特産物を有効活用した「地酢」の生産により地域振興に役立てようとするものである。