

# 地域資源を活かした清涼飲料商品展開事業



青森県南部地方の果樹生産現場においては、規格外品の処理が課題となっていたため、弊社の冷凍技術を活用し、規格外品を有効利用した新規清涼飲料を試作開発した。

### 背景・目的

弊社が所在する青森県南部地方では農業が盛んであり、その中でも果実類は既に認知され、ブランド化している。しかし、付加価値を高めた加工商品は少なく、例として「八助梅」は、漬物やジャムなどにしか加工されていないのが現状である。弊社は創業以来、三島の湧水を柱とし、清澄な氷や清涼飲料を作り続け、地域のお客様と長年共に歩んだ豊かな経験を活かして、地域繁栄へ奉仕してきた。清涼飲料においては、高い製造技術で信頼性のある地域ブランドを確立している。

地場特産品のブランド力強化と果樹生産者の特産品市場の競争力強化を目的に、地場産果実を原料とした新規清涼飲料の開発を試みたが、現有技術であるポストミックス法では、果汁と炭酸水が混合した際に発泡して不可能であった。これに対して、大手飲料メーカーが採用しているプレミックス法では、果汁と炭酸ガスの混合は可能である。

そこで、本事業ではプレミックス法を採用した設備を導入し、地場産品の果実を原料とした弊社ブランドの新規清涼飲料を試作開発、OEM受注体制も整備することとした。

◇代表者 代表取締役 橋本 八右衛門

◇従業員数 16名

◇資本金 3,375万円

◇創立 大正10年10月17日

◇所在地 〒031-0821

青森県八戸市白銀1丁目8番地1号

◇電話番号 0178-33-0411

◇FAX番号 0178-33-0412

◇E-mail info@8-seihyo.co.jp

◇URL http://www.8-seihyo.co.jp

#### ◇事業内容等

各地方の特色のある果実や野菜等を入れた特色のある炭酸飲料を小ロットで生産が出来る。その商品化により特産品市場の充実と競争力強化が図れる。

【主要製品】氷、ロックアイス、炭酸飲料

## 実施内容

これまでの弊社の清涼飲料は、ボトルミックス法（調合シロップを入れた瓶に炭酸水を充填する製造法）にて製造していたが、果汁と炭酸水を混合すると発泡するため、果汁を使用した製品製造は不可能であった。そこで、果汁及び酸味料・糖類等を調合済みの溶液に炭酸ガスを圧入するプレミックス法を採用した設備を導入した。

### ○試作開発

まず試作開発の準備として、無果汁を用いたシミュレーションを実施し、充填機・カーボネーター・キャップ巻締め機の試験運転を行った。原材料においては、地場産品であるリンゴ・イチゴを搾汁したものを-30℃以下の凍結室にて凍結処理後、-20℃以下の冷蔵庫にて静置保管し、これらを解凍して使用した。この原料のほか、搾汁した果汁と濃縮果汁を用いて、それぞれ100%・20%・2%の果汁入り炭酸飲料を試作開発した。

## 成果

果汁100%で試作した際、繊維質の影響でカーボネーターが目詰まりを起こし、充填出来ない不具合が発生した。この対策として、搾汁した果汁を再度濾過し、繊維質をさらに除去する必要があることが判明した。20%及び2%では、弊社の搾汁技術による繊維質除去でカーボネーターが目詰まりする事なく充填可能であった。

結果、原料果汁の搾汁精度及び濾過する密度等の課題はあるが、多品種小ロットの生産が可能となり、果汁入り清涼飲料の量産体制を確立することができた。



## 今後の展望

地場産品の果実を原料とした果汁入り清涼飲料の多品種小ロット生産が可能になったため、弊社ブランドの果汁入り清涼飲料の開発及び製品化が可能となり、それを地域ブランドとして確立している弊社の販売網に乗せ、量産化を図る。

また、青森県南地方の地場特産品のブランド力強化と果樹生産者の特産品市場の競争力強化を図るため、果樹生産者組合や団体、独自ブランド化を目指している生産者に対し、OEM受注体制を整備することで、多品種小ロットで、より付加価値のついた飲料製品を生産していく。