

「味噌」「醤油」「清酒」の発酵技術を活かし、 現代の食生活にマッチする二次加工食品の開発

事業計画名: 自社発酵技術を応用した加工品の製造・販売(未来へつなぐ秋田の味)

【概要】

日本でも珍しい味噌・醤油・清酒の醸造3品を造っており、その強みである発酵技術を活かし、二次加工品を製造する技術を取得し、伝統的な調味料をより現代の生活にあうように加工したプレミアム商材を販売し、高付加価値商品市場の顧客獲得を目指す。
本事業で得た技術から更なる加工技術向上で、伝統的な秋田の味を未来につなげていく。

取組のきっかけ

食に対する消費者ニーズの様々な変化から、「簡便」「安心・安全」「健康志向」に対応し、かつ当社の発酵技術を活用した商品を開発し、新たな市場開拓を行うこととした。
加熱攪拌機や少量容器に対応できる摘機(つめき)を導入し、麴を利用した商品(玄米麴味噌、もろみ酢など)や従来の醸造3品(味噌・醤油・日本酒)等を主な原材料として、めんつゆ・だし・漬物等の複数の試作品を開発と製造を行うこととした。

事業の目標

- 1 「簡便」「安心・安全」「健康志向」などのニーズに合致した加工食品の開発
- 2 当社の醸造3品(味噌・醤油・清酒)を使用した総合調味料・加工食品の開発
- 3 商品の日持ち効果向上への取り組み(デラミボトル※への充填)
- 4 少量多品種の製造体制への取り組み
- 5 伝統的な調味料の現代風アレンジへの挑戦

具体的な内容とポイント

- 1 レオニーダー(横型過熱攪拌機)、小型秤充填機などの導入
 - ・少量多品種の試験製造を可能とする設備を導入する。
 - ・つゆの開発のほか、ドレッシングなど固形物入りの商品や半固形物の商品開発が可能となる。
- 2 酸化劣化を防止し鮮度を保つ容器(デラミボトル)の利用
- 3 味噌・酒粕を利用した製品開発



レオニーダー



小型秤充填機

小玉醸造株式会社

明治12年創業から味噌・醤油の醸造を手がけ、秋田県内一の生産量で、数多くの農林大臣賞の受賞、昭和60年の農林水産祭りで加工食品及び民間企業で初の天皇杯を賜る。一方酒造業も手がけ、清酒太平山は全国新酒鑑評会などの各鑑評会で金賞を受賞。あえて手間のかかる生もと造りを主力としたこだわりの酒造りを続ける。



代表取締役社長 小玉 真一郎
潟上市飯田川飯塚字飯塚34番地の1
TEL: 018-877-2100
FAX: 018-877-2104
URL: [http:// www. kodamajozo.co.jp](http://www.kodamajozo.co.jp)
E-Mail : info@kodamajozo.co.jp

■資本金:9,000万円
■業種:清酒・味噌・醤油製造業
■従業員数:56人

事業の成果

- 1 小ロット多品種の二次加工品の開発
- 2 デラミボトルで日持ち効果が向上
- 3 現在の食文化にあわせた商品開発

- ・めんつゆ
- ・酒々だし(ささだし)
- ・白だし
- ・大根、キュウリのみそ風味漬物
- ・キュウリの酒粕風味漬物



みそ風味漬物

つゆ詰合せ

今後の展開

- 1 健康感、減塩感のある食酢を利用した商品開発
 - ・醤油、ドレッシングの代替ができるポン酢形態商品開発へ取り組む。
 - ・機能性のある酒粕を利用した商品を開発する。
- 2 低価格競争に巻き込まれない販売戦略
 - ・県外富裕層市場をターゲットにする。
 - ・自社ファンの通販顧客の確保を企画する。

- 【強み・特徴】**
- ・清酒事業は全国新酒鑑評会・モンドセレクションの受賞で全国的に知名度がある。
 - ・海外への日本酒輸出を早く手がける。
 - ・基本調味となる味噌・醤油を醸造している。

※【デラミボトル】 容器内部が多層構造となっており、内部の液体が吐出すると、内部に空気が入らず真空状態を保つことで、内容物の劣化を低減する容器