

03

飲料品
製造業

会津天宝醸造 株式会社

〒965-8511 福島県会津若松市大町1-1-24

manufacturing industry

みそ製法を活かして新商品づくり

塩糀ようかん、玄米糀ドリンク etc
テストキッチンで育むアイデア

伝統的な会津みそ。ブランド価値の根底に息づく製造技術を商品づくり、マーケット開発への基軸としてカスタマイズしました。米糀が活きる調味料をベースに、製品化への手ごたえが得られています。



取組みのきっかけ

もっと何か、新しい美味しさを

生み出そうとしたのは、みそ市場に新風を吹き込むような美味しさ、値打ち。斬新な商品力でマーケット開拓・プロモーションを展開、多くの消費者へアピールしていくシナリオを描きました。当社が培ってきた製法を進化させるとともに、オリジナルの発想を採り入れて米糀ベースの調味料づくり、そして充填ラインの設備増強を行っています。より糖度を高めた調味料を活かしてドレッシングや漬物を試作。アンケート結果も重視して商品コンセプト・スペックを練り、試行錯誤を重ねて発売へのメドを立てました。



明治4年(1871年)の創業から140余年。当社は、会津の豊かな自然と風土を背景に、みそ・醤油・漬物などを製造販売しています。この地域に根ざす食文化のエッセンスを踏まえつつ「食」を巡る価値観・トレンドを消費者目線で捉え、すこやかな毎日を支える美味しさづくりに一生懸命です。商品開発・新技術導入と連動するマーケティングにも積極的で、20年来の「おかず味噌」シリーズは全国へ販路を伸ばしています。



実施内容

開発例：健康志向に応える米糍ドレッシング

展示会の試食コーナーでアンケート調査を実施。お客様の声も考慮して商品コンセプトを固め、米糍の旨味をベースに、ドレッシングの試作・研究へ踏み出しました。

一定レベルでブリックス(糖度)を維持する方法は確立していますが、より上昇させるため糖度コントロール技術を磨きました。こうすると雑菌の繁殖が抑制され、味を安定して維持できます。発酵の温度管理と試験、米糍の表面をデジタル顕微鏡で目視する確認作業を繰り返し、ブリックス40~50度の甘糍が完成しました。次いで、「トマトの美味しさを引き立てそう」という意見に着目し、ほど良い粘度、

国産ゆず果汁が醸すサッパリ感を調整。まろやかに甘く、トマトの酸味を包み込むノンオイルドレッシングの誕生です。

食生活の知恵に裏打ちされる米糍が素材なら、健康志向の消費マインドへ応えられます。「トマトにおいしい」というコンセプトをネーミングに取り入れ、食べ方の訴求は直接的です。



事業の成果

製造から流通、販促への連動を確認

ラボでの研究・試作から製造ラインへ現場が移行するのは、安定的な生産～出荷に向けて有意義なステップです。机上を離れてノウハウ蓄積が図られ、ロット生産に於ける品質安定・コスト低減が事業化への確実性を高めるので



す。充填機・打栓機・ラベラー印字機を導入。アンケートで数多く寄せられた希望購入価格¥300台の実現へ向け、設備投資投下も現れてくるでしょう。

ドレッシングへ参入するのは、米糍ならではの静菌力ゆえ日持ち効果に優れ、常温での流通・ストック・陳列に適う品目として「売れ筋」だからです。糖度コントロールの技術を高め、食品添加物に頼らないスペックも考案しました。こうして常温未開封270日という賞味期限を維持できます。

既存の発酵製造ラインを活かし、あらたな食品分野での商品化が現実味を帯びました。トマトにマッチする商品特性を、店頭やイベント・各種メディアを通してアピールする予定です。



今後の活動予定

イノベータィブに食文化を創造、継承

糍にまつわる食文化の創造と継承は、会津に生きる企業の不変なミッションです。安心・安全な地元産のクオリティーで信頼を得ていきます。ベーシック調味料・甘糍・塩糍の登場を契機に、テストキッチンでは、さまざまな試作を進めます。例えば、糖化米と洋菓子、和菓子とのコラボレーション。塩糍ようかんは甘さの調整などを経て、銘店ブランドとして発売。また福島県ハイテクプラザ・琉球大学医学部第二内科と連携して商品化した玄米糍飲料は、医学的に明らかな健康効果で好評が期待されます。

