

04

飲料・たばこ・
飼料製造業

合名会社 大木代吉本店

〒969-0213 福島県西白河郡矢吹町本町9

manufacturing industry

酒粕を活かす、プレミアム料理酒

日本酒の副産物・酒粕に息づく
旨味成分＝アミノ酸を濃縮

お届けする品質と価値を「旨味」と定義づけ、その主成分であるアミノ酸を濃縮させてプレミアム級の料理酒を開発します。六段仕込み製法ほか独自のノウハウ。蔵人の情熱を傾け、新たな道を拓きます。



取組みのきっかけ

「最高の料理酒」を進化させよう

日本酒づくりで培ってきた技術＋マーケティング感覚を融合させ、当社は独自の視点に基づく商品開発および販路開拓を指向します。食と日常生活を巡るトレンドとして、化学調味料や添加物に頼らない方法が見直されるようになってきました。こうした折、日本酒製造の副産物で、あまり活用が進んでいるとは言い難い酒粕を素材に取り入れ、プレミアム料理酒の発売を構想しています。厳選した米と米麹のみを原料に、そのまま飲んでも美味しい高純度な料理酒は「食べる酒」とも言われ、全国的な売れ筋です。



慶応元年(1865)初代・大木代吉が創業した醸造元で、新酒・清酒の鑑評会にて数々の受賞歴に輝いてきました。地元で育つ良質な酒米、そして清冽な水脈から湧き出す水を仕込みに活かす代表銘柄「自然郷」は、純米酒の先駆的な存在です。培ってきた醸造技術、味わいへの探求心が料理酒にも結実。アミノ酸の粋が凝縮して「食べる酒」と称賛されるほどの逸品は、健やかで安全な食を願う心から生まれます。



実施内容

新しい濃縮タイプを、酒蔵の専用設備で

昭和52年(1977)純米酒「自然郷」の好評を受け、その醸造ノウハウを応用して料理酒市場へ参入した当社。「こんにちは料理酒」というネーミングで、料理人の厨房、一般家庭の台所へと浸透を図ってきました。旨味の素・アミノ酸を高める秘訣は、長年の研究で積み上げた財産です。旨味が凝縮されている酒粕に着目、安定発酵させる技術に秀でているのが強みなのです。

保存性が良く、味わいに深みを与える料理酒は必須の調理アイテムと言えます。そのシェア争いは激化、他社との差別化が急務です。現在、料理酒専用の蔵は全体の6割を占

めるほど。そこへ専用ラインを立ち上げる設備投資にも努め、ブラッシュアップ製品を消費者へアピールしていく戦略です。

日本酒の製造工程で生まれる酒粕を、甘酒や粕漬とは異なる用途へ振り向けるのが最大のポイント。圧搾する際、極限までアルコール分を除くのが当社の酒粕。そこに含まれる旨味成分が溶け込み、濃縮タイプの料理酒が完成します。

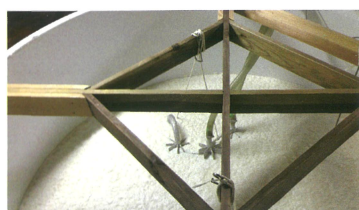


事業の成果

六段仕込み製法で可能にした高品質

至高の日本酒とも評される大吟醸の場合、アミノ酸は雑味として扱われ、工程の中で取り除かれます。

これに対し、当社が手掛ける料理酒は、米の発酵で生じる天然アミノ酸(通常の5倍)に有機酸・ブドウ糖など、料理



をグレードアップさせる成分が豊富です。もちろん、化学調味料は使っていません。三段仕込み製法が一般的

にも拘わらず、あえて六段仕込み製法で高品質を叶えている点も特筆されます。和食に限らず洋食・中華料理、さらにデザート類との相性も良い逸品として新規性・差異性・実用性を兼ね備えていると考えられます。

既存商品のエッセンスを活かしつつ新たな魅力をアピールしようと、テストパッケージを取引先やマスコミへ提供、モニタリングで反応を確かめる予定です。また業務用の法人需要を開拓するため、食品メーカーからのレスポンス獲得へ向けて動き出しています。



今後の活動予定

ブランディング・販促の機会を創り出す

おいしさの大前提は安全であること、安心であること、そして一人一人の健康に役立つこと。精神面への効用も含めて「家庭での食のクオリティを上げる一助に…」との思いを、全社員が共有。料理酒の、さらなる高品質化と販売促進に勤しんでいきます。

プロモーション効果が高い料理教室、マリージュセミナーも計画中です。和モダンが香る吹き抜け空間をプロデュース。そんな集いの場にゲストを、お招きしようと思います。

ラベルのデザインには四季折々の風情を盛り込み、店頭での露出度・好感度アップも見込んでブランディングを推進する方針です。

