平成25年度

花 野 食 品

会社紹介

産地と特産品を大切にする“郷土愛”がモットー 有田市を拠点に調味料や酒類を開発・製造・販売

大正12年に製菓業として創業。昭和に入ってから、食酢やしょうゆ、だしのもとを製造し始め、同社の基盤が作られる。創始者である花野由松氏の理念、「産地と特産品に傾けた真心と情熱のロマン」を大切に、三代目社長が家業を継ぐ現在も、有田地方の農産物を使い、時代にマッチした商品開発に尽力し続けている。温州みかん、ニンニク、赤シソなど、地元農家や自社の畑で採れた果実や野菜を使って加工品を製造。また自社醸造所では、みかんやレモンを使った果実酒やリキュールも造っている。「紀州みかん酢」「みかんシュワッ酒（スパークリングワイン）」など4商品が、和歌山県優良県産品「プレミア和歌山」に選定されている。

営業 花野　知香

補助事業

リキュールの量産体制を整え、収益拡大、拡販開拓を目指す

みかんを原料にした酒類を製造・販売している同社では、「良質な国産の柑橘系リキュールが少ない」との製菓業者の声を聞き、未成熟の青みかんを原料にしたオリジナルリキュールを開発・醸造。平成27年から「バージンオレンジ」など2種類の商品を飲食店や土産店などを中心に出荷し、好評を得た。今後、同リキュールの量産体制を整え、収益拡大、拡販開拓を目指すためには、製造工程を商品の良質化、スピード化、コストダウン化できる装置の設置が望まれた。また、製造過程で廃棄していた残滓（ざんし）は精製してアロマオイルとして商品化することも可能だと判断し、同社の新しい商品開発に必要であると考え、同補助事業を利用して合計3台の新装置の導入を決断した。

成　果

新しい減圧蒸留装置によって処理能力、処理量、安全性が飛躍的に改善

導入した装置は「洗浄ゴミ取り機一式」（佐藤農機鋳造／UW-10DS型）、「プレハブ冷凍庫一式」（ホシザキ京阪／パネルPF-24CC-2.00ユニットHUS11FA）、「減圧（常圧兼用）蒸留装置一式」（横山エンジニアリング／YE式DV500型）。「洗浄ゴミ取り機」は摘果した青みかんの洗浄に用いられる。導入前は手作業だったが、同機なら1時間で500～800kgのみかんを洗え、作業時間と流水のロスが改善。また、「プレハブ冷凍庫」は導入前は業者に委託していたため、摘果みかんを入庫するのにタイムラグが生じることから鮮度が落ち、皮が黄色く変色することもあった。しかし自社の冷凍庫を置くことで、鮮度が高い状態で大量に入庫できるように。「減圧（常圧兼用）蒸留装置」は留液とアロマオイル分離抽出を実現しただけでなく、処理能力と処理量も大幅に上がり、熱源が蒸気ボイラーになったことで安全性も向上した。

今後の展開

新規取引先を開拓し さらなる販路の拡大を狙う

従来の10倍ものリキュールが生産できるようになったため、取引実績がある販路で売上実績を伸ばしていく一方で、県外のフードビジネスイベントなどに参加して新規取引先を開拓し、販路の拡大を図る。アロマオイルの商品化についてはまだ実現していないが、今後も研究を重ね、青みかんに含まれる有効成分を余すことなく活用し、ビジネスにつなげていきたいと考えている。

会社概要

会社名	花野食品
代表者	代表者　花野　雅司
所在地	和歌山県有田市糸我町西498-6
資本金	個人事業主
従業員数	9名
業種	果実酒・果実酢醸造、調味食品製造業
設立年月日	大正12年
TEL	0737-88-6098
FAX	0737-88-7125
E-MAIL	info@umaimontei.com
URL	https://umaimontei.com