



有限会社酢屋吉正

平成26年度採択

〔対象類型〕 革新的サービス

〔事業類型〕 試作開発 設備投資

事業計画名

麴の糖化殺菌設備導入による麴の糖化原液(フルーツ入り甘酒、甘こうじ)
麴酵素タブレット等の製造実現と市場拡大



パステライザー(糖化機)を導入



事業の背景・目的

当社は創業以来取り組んできた「糀屋」としての醸造技術を活用し、味噌、麴、甘酒、麴納豆などの麴関連商品を製造、販売してきた。斜陽産業といわれる糀業界であったが、昨今の健康、発酵ブームの中で和食が見直され、麴の成分が注目されるようになった。当社は発酵による天然の甘み、旨みを一貫して追求してきたことが、名門老舗百貨店から認められ、東京、名古屋、大阪の百貨店を中心に販売を行ってきた。しかし、最近の塩こうじから始まった発酵ブームで手作業に頼る部分の多い当社の体制では、百貨店側の求める高品質なものを大量均一生産に対応するのが困難になっていた。また、店舗による試食、販売や発酵食品の文化、魅力を伝えられるサービスの展開を考えている。

事業内容

本事業で新設備を導入するにあたり、工場と革新的サービスとものづくりの実践の場として、飯豊地区の幹線道路113号線に店舗を併設する新工場を整備した。

本事業で導入したのは、洗穀機・蒸米崩壊機。麴をつくる時に湿度管理を自動で行える、自動発酵機。甘酒などを造る、パステライザー(糖化機)と充填機に送るポンプ。これまでは外注していた、袋詰め、瓶詰めした商品を殺菌する、殺菌装置。加熱前の甘酒や糖化した製品を保存、また、甘酒などをシャーベット状に凍らせるためにも使用する、業務用冷凍冷蔵庫(甘酒原料冷蔵装置)等である。

業務内容

「酢屋吉正」は、川西町の中の小さな糀屋。
小さい蔵ながらも糀屋ならではのこだわりを持ち、
蔵に生息(いき)続ける天然酵母と、国産大豆、国
産米をふんだんに使った糀味噌を製造している。
また味噌造りは、大きな蔵とは違い小さな蔵だか
らこそ出来る細かい気配りと、味噌の呼吸を感じな
がら日々取り組んでいる。



代表取締役 佐藤 直浩

代表者: 佐藤 直浩
設立年: 平成17年8月 創業: 安永元年(1772年)
資本金: 300万円
従業員: 8名

住所: 山形県東置賜郡川西町大字上小松2540-1
電話: 0238-42-2052 FAX: 0238-42-4575
URL: <http://www.suyakissyoyo.com>
e-mail: ホームページお問合せより

健康志向、発酵ブームの波にのり、本物の甘酒のおいしさを提供する 麹文化、日本食の良さを次の世代へと伝え、残していく



業務用冷凍冷蔵庫を導入



甘酒「白雪小町」と食べる甘こうじセット

事業の成果

新工場に導入した一連の機械設備により、これまで以上に糖度が高く、均一した品質の糖化原液を量産出来るようになった。また、これまで外注していた殺菌工程が内製化されたことで、品質面のみならず生産性においても大幅に時間短縮が出来た。「甘酒」、甘こうじと地元の農産物を組み合わせた「食べるこうじ」などの自社商品も売行きが好調である。また、革新的なサービスを提供する目的で工場に併設している店舗では、地元町内会の主婦や県外の団体に対して、発酵食品と健康についてや甘酒の作り方などのワークショップを実施した。ただ、地元顧客や観光客向けに店舗での試食販売や物販、喫茶感覚でのスイーツの提供や麹酵素タブレットの製品化など、途中の案件があり継続して進めていく。

今後の展望

商品開発も短時間で効率よく出来る体制が整ったため、引き続き麹酵素タブレットなどの製品開発、新商品開発により、新市場に参入し、売上の拡大を図っていく。また、百貨店などギフト商品だけでなく、当社独自の販売としてインターネットによる販売の充実と、今後は若年層をターゲットとしたラインなどSNSの活用にも力を入れていく。

発酵ブームからさまざまな商品が世の中に溢れているが、当社のある置賜地区は、もともと「塩こうじ」を「三五八(さごはち)」といい、麹文化として、雪深い地域で冬の保存食、夏は食品の殺菌作用のある麹が生活に根付いていた。こうした文化や日本食の良さを伝え、ワークショップなどで次世代の子どもたちに残していきたいと考えている。