



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

地域特産農産物を利用した 「にじいろ甘酒」の試作開発と販路拡大

これまでの手作業から脱するため製造設備を導入し、地域農産物を原料とした付加価値の高い「にじいろ甘酒」の開発に挑戦。イチゴやブルーベリーといった見た目に華やかで、甘酒に合う味にこだわりました。機械化で安定した品質の製品を継続的に供給できるようになり、県内外での販売を強化しています。



にじいろ甘酒の華やかな色や味わいは女性に支持されている

PICKUP STORY

若女将がアイデアを具現化

しょうゆやみそをつくるためのこうじを使って、手作りの甘酒を近隣の道の駅で小規模に販売していました。10年前に嫁いで来た6代目の若女将（浦野敦子さん）に作り方を教えたところ、「こうじや甘酒は健康に良いから、もっと若い女性が飲みやすい製品に改良してみよう」と色々な味を作ってみることになり、最初に商品化したのは6年前でした。

たのは6年前でした。

機械化は品質の安定に必須

こうじ作りに3日、糖化と発酵に10時間かかります。どんなに頑張っても週2回しか甘酒は出来ません。手作業では温度管理や瓶詰めも大変で、一度の生産は30リットルが限界でした。商品を大量に造り、品質を安定させるためにも機械化は欠かせないと考えました。

味も課題でした。江戸時代は滋養強壮に良いとされ今でも「飲む点滴」と言われる甘酒ですが、若い女性に人気とは言えません。飲み



今でも商品の多くは手作業で製造されている

江戸末期から続く醤油蔵で花開く、カラフル甘酒

やすくするためにどうするか、企画・営業を担当する若女将が試行錯誤して、県内で採れるフルーツやお茶、黒米など農産物をブレンドしていきましました。

機械の導入で生産量は10倍に

補助金で発酵タンク、定量充填機、ポンプなどをそろえました。発酵に必要な60℃を安定的に管理でき、生産量は従来の10倍の300リットルになりました。機械化により、手作業でのかくはんが不要になり、夜間運転も実現したので作業者の負担を大きく減らしました。

原料は福岡県内の産品にこだわっています。近隣にブルーベリー農家があるため、まずは夏季限定でブルーベリーから始め、イチゴや



「従業員の負担が減った」と語る浦野さん



発酵タンクの導入で発酵に必要な60℃を安定的に管理できるようになった

巨峰といったフルーツから八女抹茶やトマト、ゆず生姜など今では季節ごとに8種類ほどを用意しており、最も新しい商品は南高梅です。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

品質が安定し、消費期限延ばす

過去には店頭で甘酒が噴き出すトラブルもありましたが、品質が安定してその心配はなくなりました。また消費期限を以前の2週間から半年に延ばすことも可能になっています。飲みやすさに加えてビタミンBやアミノ酸が豊富な点、パッケージデザインが好評なことなどから、道の駅だけでなく通信販売、ギフトショップ、大手百貨店も扱うようになりました。

COLUMN

首都圏、海外へも販路拡大

Q1 福岡の特産品として注目されていますね

コンセプトを決めて、若女将がブレずに商品開発を続けてきたのがよかったのだと思います。手間のかかる商品ですので値下げせず、女性にも支持されるようデザインに工夫を凝らした点も評価されたと考えています。

Q2 今後の展望は

こうじづくりの機械化などさらなる設備投資が必要だと思います。20年には首都圏の大手百貨店の物産展にも出品します。商談会で中国や中東など海外からも声がかかりました。国内外での販路拡大が今後のテーマです。

DATA

浦野醤油醸造元



代表者 代表 浦野 惇美
所在地 〒828-0021 福岡県豊前市八屋1341-1
TEL 0979-83-2326
FAX 0979-83-1131
e-mail info@urano-shoyu.com
URL https://urano-shoyu.com/

事業内容 しょうゆ、みそ、こうじ、甘酒などの製造販売
創業 文政年間
従業員数 10人

