



ケーキなど、さまざまな梅商品が誕生しました。

「現 在、シンガポール伊勢丹で定期的に行っている催事販売でも開発した新商品を販売していきま
す。さらに、シンガポールの人気エリアであるリバーサイドに小売販売店と梅カフェを併設した自社店舗の出店も計画中です。



世界初となる海外での梅専門店として、「食べやすい梅製品なら松明創研社」と言われるようにブランディングを行うとともに、海外へ梅市場を広げること、生産農家を
はじめとする梅に関わる業界を活性化していきたいです
ね」



Q1

他社との差別化は？

A シンガポール伊勢丹各店での催事販売実績や流通業者との取引など、希少食材を扱う店として優位な状況にあります。現在、シンガポール国内の飲食店とも取引があり、梅製品を卸売販売しています。

Q2

シンガポールではどんな梅製品が好まれるのですか？

A 試作品の無料試食を行った結果、梅の酸味を抑え独特の風味のある梅スムージー・梅ジュースなどのスイーツが好評でした。

Q3

今後の展望は？

A シンガポールだけでなく諸外国にも開発した梅製品を展開して事業拡大を行います。

〈代表取締役〉
松山 等
まつやま ひとし

〔座右の銘〕
考えるより
感じる



CASE

09

食料品加工（梅関連食材、農産物）・製造・販売

株式会社 松明創研社

〒881-0022 宮崎県西都市桜川町2丁目14番地 TEL 0983-32-0817

伝統食「梅」を 海外へ広げて 業界を活性化

株式会社 松明創研社

2012 - 2015
Made
in
MIYAZAKI

古くから日本で重宝されてきた梅を世界に発信するために、外国人にも食べやすいジュースやジャム、ゼリーなどの商品を開発しています



外国人にも食べやすい梅商品で 梅の可能性を広げたい

「シンガポールでは梅を食べる文化がなかったため、そのままで酸っぱすぎてなかなか受け入れてもらえません。そこで、梅の風味を活かしたスイーツやジュースなどの商品を開発することにしたんです。

そのためにまずクリアしなければならなかった課題が、梅の実際の個体差や季節の変動による完熟具合の差をなくすことでした。その解決策として導入したのが、業務用冷蔵冷凍庫

西 都市にある梅干し及び梅加工品の開発・小売業の株式会社松明創研社では、国内外を問わず各地催事場で梅製品の催事販売ほか店舗販売やインターネット通販も行っています。近年は、国内での催事販売事業が伸び悩む一方で、シンガポールで試食販売を行ったところ手応えがあったといいます。

そこで、日本の伝統食である梅をシンガポールの人々に広めたいと考えました。

です。

おいしい梅をつくるには、しっかりと完熟させるための追熟という工程が欠かせません。宮崎の農家さんから大量に仕入れる梅を、この冷凍冷蔵庫で温度と湿度を徹底管理して追熟させることで、安定しておいしい梅をつくることのできるようになりました」

完熟した梅は、種を取りピューレにして真空中で冷凍保存。このピューレを使って、スムージーやジュース、パン



梅製品の製造に欠かせない原料の梅はピューレに加工して真空パック保存しています。

ものづくり補助金活用 ここがポイント



業務用冷蔵冷凍庫・自動種取機で
梅製品の大量受注にも対応

宮崎県産梅を冷蔵冷凍庫で追熟後、自動種取機を使って梅ピューレに加工。おいしさを保ったまま原料の保存と海外への輸出が可能となりました。