

加藤嘉八郎酒造株式会社



【対象類型】 革新的サービス

【事業類型】 小規模型／設備投資

事業
計画名

『山形カクテル』の製造ライン構築と新規市場の開拓

“ファーム・トゥ・グラス”山形の風土をカクテルで表現
世界初の日本酒カクテルで日本酒市場の拡大をめざす



ジャムと清酒の充填機。



楕円形容器の蓋をかしめる打栓機。

山形カクテル ふるふる ラ・フランス。

事業の背景・目的

当社は明治5年の創業以来、清酒製造蔵元として日本酒のみを製造してきた。本事業のリキュール製造のきっかけとなったのが、「ゴツツォ山形」の佐藤智也氏と映画「よみがえりのレシピ」監督の渡辺智史氏が、山形の農家がかかえる問題について考える場として立ち上げた「山形カクテルミーティング」である。この団体は、平成25年度から3年連続で「やまがた若者チャレンジ応援事業」に採択され、本県の新たな魅力を創出した。その際、イベントや情報発信にも有効な「山形カクテルミーティング」の商品

を作りたいとの声があった。

また、東京都内でバー20数店舗を展開する日比谷Barが、日本酒カクテルを提供する「SAKE HALL HIBIYA BAR」を銀座にオープン。日本各地にある7つの蔵元の日本酒を基酒として使用しており、当社もそのなかの1つとして純米酒を提供していた。

この2つがきっかけとなり、山形地酒卸問屋「株式会社武田庄二商店」の助言もあり、本事業に申請し新商品開発に必要な設備の導入を図った。

事業内容

最初にカクテルをつくるため、リキュール製造免許の許可申請した。免許取得後は、日本酒に合わせる県産の果物を何にして、どのような状態で入れるか等を山形カクテルミーティングおよび武田庄二商店と検討した結果、中山町にある「山形の石焼き屋」の石焼ジャムが候補にあった。石焼き機でつくるジャムは、果物を焼くことで水分が飛んで旨味が凝縮され、その果肉とグラニュー糖だけで作られる。県産のさまざまな果物で石焼ジャムを試

作し、日本酒と合わせたカクテルの商品化をめざした。

石焼ジャム入りの日本酒カクテル製造・量産化にあたり、ジャム用充填機と清酒用充填機を新規導入した。また、充填した容器の蓋をかしめる打栓機と、ジャムと清酒が均一に充填されているかを確認・管理する電子天秤を購入した。

事業の成果

平成29年7月31日から販売を開始した「山形カクテル ふるふる ラ・フランス(アルコール度数7%、138ml)」は、顧客が開栓直前にバーテンダー気分でシェイキング(ふるふる)することで完成する「お客様参加型商品」とした。瓶詰め作業は前年中に完成していたが、ラベルのデザイン等に時間がかかったため、発売まで時間を要した。初回生産は3,600本、うち100本は社内でのさまざまなテストや外部依頼した分析、関係者への配布等に使用したた

め、実質販売は3,500本。

「山形カクテルふるふる ラ・フランス」は県内外の酒販店、山形国際ドキュメンタリー映画祭でのイベント「山形カクテルBAR」他、山形、大阪、神奈川、東京などのイベント会場でも展示・販売した。本物のラ・フランスを口にしたような香りを味わえると、女性だけでなく、男性にも好評価をいただいた。

今後の展望

現在の商品はラ・フランスだけだが、今後は果樹王国山形にふさわしく、さまざまな山形県産フルーツを使った日本酒カクテルを開発・販売していく。開発当初は、さくらんぼを試作し味も良かったが、さくらんぼの石焼ジャムの価格が高く、採算が合わなかったため見送った。山形といえば「さくらんぼ」のイメージが定着していることもあり、今後は何らかの付加価値をつけて商品化していければと考えている。

県内の酒販店・スーパー・コンビニエンスストア、県外においては全国各地の「日本名門酒会」加盟店・デパート・百貨店、海外ではシンガポール・台湾などで販売したが、今後は生産量を増やして各地の試飲販売会やイベントに出展し、積極的に宣伝活動を行っていく。

日本酒カクテル「山形カクテル」の販売により、新たな日本酒ユーザーが増えることと、県産フルーツの需要拡大に寄与していきたい。

加藤嘉八郎酒造株式会社

事業内容

「東北の小灘」と称された銘醸地「大山(鶴岡市)」に明治5年創業。良酒を醸すには、麹菌や酵母菌の微妙な息づかい「ため息といき」を感じ取り、微生物との対話が大切であると考え「麹菌のゆりかご」である製麹装置KOSや「モロミのゆりかご」であるOSタンクを独自に開発。伝統の技を受け継ぎながら日々『大山』を醸成している。[代表銘柄]大山 芳醇で柔らかくキレが良い。



社長室付 醸造担当 加藤 嘉隆

代表者:加藤 有造
設立年:昭和35年10月(創業年度:明治5年)
資本金:8,000万円
従業員:33名

住所:山形県鶴岡市大山三丁目1-38
電話:0235-33-2008 FAX:0235-33-0880
URL: <http://katokahachiro.web.fc2.com>
e-mail: oyamap@abeam.ocn.ne.jp