



装 置を導入することで、製品に混入する菌数が著しく減少し、明らかに品質が向上したと語る都成社長。空気清浄機導入のメリットはそれだけではありませんでした。「もっと品質をよくしたい」とする姿勢が、生産現場だけでなく営業と配送スタッフにも波及し、その結果、われわれのメイン商品である牛乳の品質向上にもつながったんです。この事業に取り組んで本当に良かったですよ」

昨今注目を集める機能性飲料市場に宮崎から参入する同社。百白糒が全国の注目を集めるのはそう遠い日のことではありません。



Q1 なぜ米麴に目をつけられたのですか？

A “完全栄養食品”と言われる牛乳と“飲む点滴”と言われる甘酒。この2つが一緒になれば、最強の飲料ができると思ったんです。最初の試作品はまずくて飲めたものではなかったですよ（笑）

Q2 開発にはどれくらいの期間が？

A 1年くらいは自分たちで試行錯誤を繰り返しましたが、どうにもうまくいかず、その後は宮崎県食品開発センターと共同で研究を重ねました。そんなこんなで、商品化するまでに3年の月日がかかりました。

Q3 今後の展望は？

A 他社製品と比べて身体に吸収しやすい遊離アミノ酸が多数含まれるなど、かなり優れた機能性を秘めています。多くの人に百白糒を飲んでもらえるよう、全国に展開していきたいと考えています。



〈代表取締役〉
都成 謙三
となり けんぞう

〔座右の銘〕
勇気を持って誰よりも先に
人と違ったことをする
(レイ・クロック)

Case 18 牛乳・乳製品・乳飲料の製造・販売 有限会社 白水舎乳業

〒880-0879 宮崎県宮崎市宮崎駅東3丁目2番地5 TEL 0985-29-2988



牛乳×米麴 無限の可能性を秘めた 発酵乳飲料「百白糒」

有限会社 白水舎乳業

2012 - 2015
Made in Japan



牛乳と米麴を使って開発した牛乳の甘酒「百白糒」。その機能性、保存性、安全性を高めるために、空気清浄装置を設置し、理想的な製造ラインを整えることができました。

宮崎市を起点に日本全国へ展開していきたい

全 国的な少子化や輸入乳製品の増加、後継者不足などで厳しさを増す乳業界に、かねてから危機感を抱いていた都成謙三社長。そこへ追い打ちを掛けるような出来事が起こります。2010年に発生した口蹄疫です。

「乳牛の殺処分を余儀なくされた酪農家の皆さんはかなり疲弊されていました。われわれ乳業界と酪農家は車の両輪と言われる程の関係なのですが、その時は何もできることがなく、歯がゆい思いで一杯でした。

口蹄疫が一段落してもその思いは変わらず、なんとか宮崎の酪農家の力になれないだろうか、牛乳を使った付加価値の高い商品を作ろうと決意したんですよ」

牛 乳の100倍もの遊離アミノ酸を含み、体にやさしく、疲労回復の効果も期待できる「百白糒」は、生乳と米麴だけで作られており、保存料等が一切使用され

ものづくり補助金活用 ここがポイント



空気清浄ラインの構築で 機能性・安全性が向上

空気清浄装置の導入で、製造室と充填装置周辺の清浄度が格段に高まったことで、糒菌の活動に最適な温度で製造することが可能となり、製品の機能性と安全性が向上しました。

ていないので、厳密な製造管理が求められます。「原料の生乳は非常に痛みやすく、雑菌が混入し繁殖してしまうと味や成分に大きな影響が出てしまいます。百白糒の品質を安定させ、たくさんの人に飲んでもらうためには、どうしても雑菌を排除する必要があります。そこで、ものづくり補助金を活用してクリーン製造ラインを構築することにしました」

宮崎平野の酪農家が丹精込めて生産した生乳に殺菌処理だけを施した牛乳は新鮮そのままのおいしさ

