

醸造飲料の増産および ISO22000認証取得に向けた設備投資

黒酢を使用したフルーツ黒酢の商品化、黒酢の醸造技術を利用したクラフトビール事業を展開しており、これら醸造飲料の増産とISO22000認証取得を目指し、設備投資を行う。



フルーツ黒酢とビール

事業のきっかけや目的

黒酢にフルーツを漬け込んだフルーツ黒酢の販売量増加に伴い、ISO22000の認証取得が求められるようになった。また、手動の瓶詰では異物混入や微生物汚染など衛生面や増産に限界があることが課題となっていた。一方、ビールは100Lと200Lの小型タンクで製造しているが、生産能力が大きく不足していた。そこで、増産体制を確立する必要があった。

事業の取り組み内容と成果

充填機、ベルトコンベア及び貯蔵タンクを導入し、フルーツ黒酢の製造ラインを構築し、併せて、ビール麦汁冷却チラーを導入することで、増産体制を確立した。これまで手作業で行っていた工程を機械化することにより、ISO22000認証取得に向け製造環境が大きく前進した。

事業化に向けての今後の取り組み

フルーツ黒酢事業は、衛生・品質管理体制を構築できたことで、ISO22000認証取得や新たな商品の開発を予定している。クラフトビール事業は、ホテルやビアバーのオリジナルビールの開発も受注し、販路を拡大していく。さらに黒酢の醸造技術を活かしたビールの開発を進める。



フルーツ黒酢製造設備



ビール冷却装置



黒酢レストラン外観

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

時代に応える企業

鹿児島県霧島市福山町では、200年以上黒酢造りが受け継がれ、私どもは福山町の醸造メーカーとして「よりヘルシーで、飲みやすく、料理にも使える黒酢」をご提案する「うれしい黒酢」の製造に、日々精進しております。原料にこだわり、製法にこだわり、私どもの黒酢は3年の年月を経て完成します。黒酢料理の発信基地として、平成17年秋、黒酢レストランをオープンし、黒酢見学と販売も合わせて皆様に大好評頂いております。

企業 DATA

福山黒酢は健康に役立つ美味しい黒酢を造るために伝統製法を守りつつ、常に革新的な黒酢の開発に取り組んできた。特産品コンクールや調味料選手権など、数々のコンクールにて受賞。また、平成17年には、その黒酢を全ての料理に使った日本初の黒酢専門レストランをオープンし、年間20万人のお客様にご来店いただいている。



代表取締役 津曲泰作

事業者	福山黒酢株式会社
代表者	代表取締役 津曲 泰作
設立年月日	平成15年4月22日
所在地等	〒899-4501 霧島市福山町福山2888番地 TEL 099-218-8345 FAX 099-220-8546 E-mail info@kakuida.com URL http://www.kakuida.com/
資本金額	1,000万円
従業員	144名
業種	食料品製造業