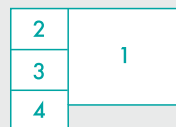


株式会社 エコファームみかた

- ▶対象類型 製造環境
- ▶事業類型 一般型
- ▶主たる目的 商品開発

地域資源「福井梅」を用いたスパークリング リキュールの完全自社生産ラインの構築



1／スパークリングリキュールの自社生産に向けて導入した炭酸ガス充填機。 2／品質管理や衛生面の向上に向けて導入した金属探知機。 3／専門家3人に炭酸加工や飲料商品開発、海外営業戦略などのコンサルティングを受けた。 4／フレッシュな紅さし梅を用いて梅酒を製造している工場。

炭酸充填設備によって、より高付加価値な商品開発を。

エコファームみかたは、地元若狭町の特産である「福井梅」を自社農園で栽培し、梅酒を主力に梅を用いた飲料等を製造。大手メーカーにはない特徴的な新商品の開発に注力している。近年のスパークリング飲料の人気の高まりを受け、従来は外注していた飲料への炭酸加工の内製化を図り、市場ニーズに応える高付加価値な製品の開発を目指した。

本事業では、炭酸ガス充填機や半自動キャップ巻締機など炭酸飲料の製造設備を導入するとともに、充填後の商品冷却システムも整備し、商品ごとに最適な炭酸含有量の調整が可能になっ

た。併せて瓶詰め時の充填温度などを監視する装置と金属探知機を導入し、品質・衛生管理を強化した。また、商品開発に向けて専門家3人にコンサルティングを依頼。技術面では炭酸充填装置導入のノウハウの指導を受け、飲料コンサルタントにはスパークリング飲料の市場動向とともに試作商品のテイスティングによるアドバイスも受けた。販路開拓の面では、中小企業診断士に梅酒の海外市場動向の調査を基に商品開発と営業戦略について検討した。今後は既存商品の炭酸加工を内製するとともに、スパークリング梅酒など新商品の開発・販売を本格化していく。

注目すべき 成果

新商品開発の体制が整った。

炭酸加工を内製できる設備が整い、国内外で市場のニーズが高まっているスパークリング、強炭酸飲料の生産準備が完了。加工技術の習得を通して従業員の飲料製造スキルもアップし、新商品の開発意欲も高まっている。

事業活動の 付加価値

HACCP取得へ道筋がついた。

温度監視装置と金属探知機の導入により品質・衛生管理レベルが向上し、安心安全面での付加価値が向上。HACCP認証への準備も進め、百貨店など、製造環境への要求が厳しい取引先の拡大への期待も高まる。

今後の展望

海外を視野に入れた市場開拓を。

本事業での海外市場動向の調査を通じ、中国やシンガポールなど東アジアを中心とした市場拡大にも取り組む。こうした地域では、より個性的な梅酒が求められており、和食ブームに乗じた積極的な営業展開を図っていく。

ものづくり専門員から一言

特産の福井梅の 付加価値を スパークリングで高める。

大手メーカーにも家庭にもない本物志向で特徴的な梅酒の魅力を、炭酸加工でさらに高める。商品開発や市場開拓についても、コンサルティングで綿密な準備を整えており、これから本格化する事業展開では、国内外の多様なシーンで親しまれるような梅酒飲料の登場に期待が高まる。

こんな会社です！



代表取締役社長
新屋 明さん

個性豊かな梅酒を通じ、 福井梅の産地を守る。

当初は担い手不足対策の農業法人として発足し、現在は付加価値のある梅酒の製造が主力です。市場のニーズに応えながら、デザインにもこだわり、無糖で高アルコール度数の「BENICHU(ベニチュー)38°」など、大手メーカーにはできない、今までにないユニーク商品づくりにチャレンジしています。福井の「紅さし梅」は梅酒に加工してもうま味成分が高濃度で含まれていて、産地の中でフレッシュな梅を加工することも当社の強みです。すばらしい梅を生産する農家を潤しながら、おいしい梅酒を製造し、180年続く福井梅の伝統が絶えないよう産地の発展に努めています。

株式会社 エコファームみかた

代表者／代表取締役社長 新屋 明
設立／平成12年(2000年)9月
資本金／8,030万円
従業員数／6名
事業内容／梅酒製造販売、梅果汁・梅シロップ等製造販売、梅園の栽培
売上高／8,300万円(平成30年3月期)
〒919-1331 若狭町島浜59-13-1
☎0770-45-3100 FAX.0770-45-0066
E-mail ecofarm1515@gmail.com
URL http://benichu.net/



無糖で高アルコール度数の「BENICHU38°」など個性的な梅酒を製造。



本社・工場