

事業取組みの経緯

黒酢の醸造技術を活かし、醸造職人が手造りする地ビールを販売している。今後ビール部門を成長させるために、黒酢研究で培ったバイオ技術と、特徴のある海外のビール酵母を合わせた個性派クラフトビールを開発し、併せて、ミニサイズの樽詰めビールの製造プロセスを構築し、販路拡大により出荷量を増やすねらいがあった。

事業内容

海外のビール酵母を扱うにあたり、酵母を扱う器具類を滅菌するための高圧蒸気滅菌器、酵母を大量に分離・収集するために高速大容量冷却遠心機、酵母の品質を確認するための生物顕微鏡を導入した。これに黒酢醸造で培ったバイオ技術を合わせ、生産性向上と酵母の品質管理を実現したことで、海外のビール酵母を使ったクラフトビールの製造が可能となった。

福山黒酢株式会社



開発商品：ニューイングランドIPA（左）、セゾンビール（右）

平成29年度補正 ものづくり技術

海外のビール酵母を使った個性派ビールの開発およびミニサイズの樽詰めビールの製造

黒酢研究で培った微生物バイオ技術を活かし、海外のビール酵母を使った世界の個性派クラフトビールを開発する。また、飲食店からのニーズが高いミニサイズの樽詰めビールの製造プロセスを導入し、販路を拡大する。

事業成果・達成要因

海外のビール酵母を使用して、ベルギーで昔から飲まれていたセゾンビールを醸造した。2018年にビアフェスで販売したところ、好評を博したため、本年も夏季限定ビールとして販売している。セゾンビールの開発製造にあたっては、ビール酵母の再利用が欠かせず、高速大容量冷却遠心機によって可能となった。

今後の取組み

「コク味」や「熟成味」の成分であるD-アミノ酸を高める黒酢醸造技術を応用して、長期熟成させたビールや酸味のあるサワービールの開発を進めている。

また、現在は、レストランでのサーバーによるビールと、業務用ミニサイズの樽詰めビールを販売しているが、今後は瓶ビール商品を開発し、小売販売を行いたい。



(左上) ミニサイズの樽詰めビールの製造作業
(右上) 高速冷却遠心機
(左下) 発酵中のタンク
(右下) 酵母の観察作業



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

黒酢職人が
手造りするビール

[専門家からのアドバイス]

瓶ビールの開発にあたっては、鹿児島を代表する黒酢醸造メーカーとしてのブランドを損なわないよう、単なるのどごしだけではなく深い味わいの追求を期待したい。その際には、既存のビールの模倣ではなく、人によって好き嫌いがはっきりするほど、他のビールとの違いが明らかとなるような商品を目指すことも必要である。

企業 PR

KAKUIDA BREWERYは、醸造職人と酵母などの発酵微生物にこだわった技術者による、小さなクラフトマン工房です。鹿児島伝統の壺づくり黒酢を受け継いできた職人が手造りで仕込むビール。醸造技術によって生み出された味と香りをお楽しみください。



竹下氏：ビール事業責任者（研究開発室長）

企業概要

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 〒899-4501 鹿児島県霧島市福山町福山大田311-2
TEL: 0995-55-3231 / FAX: 0995-54-7115
<URL> <https://www.kakuida.com/>
(本社) 〒899-4501 鹿児島県霧島市福山町福山2888

資本金額 1,000万円
従業員 165名
業種 食料品製造業