

事業取組みの経緯

伊佐市のブランド米やトマト、メロンを生産し、県内のJ A、デパート、スーパーへ卸販売を行っている。生産加工は、季節により繁忙期と閑散期がはっきりしており、また、天候による影響も大きく、年間を通じて安定した収入の確保が当社の課題である。そこで、自社農産物を使った商品開発を行い、伊佐市特産品として全国市場を視野に入れた商品製造販売へ挑戦することとした。

事業内容

「さつま雪もち」を使って通常よりも甘みが強く、コクのある高品質の甘酒を製造し、子供の体力づくり、高齢者の健康維持、病中病後の体力回復のために飲んでいただける方をターゲットとした革新的サービスの構築に取組んだ。この取組みにより、新たな顧客層の獲得とともに全国への商圏拡大、さらには、伊佐ブランド米の知名度アップなど付加価値向上を目論む。

猩々農園株式会社



「安心・安全で食をつなぐ」

平成29年度補正 革新的サービス

伊佐もち米ブランド「さつま雪もち」の甘酒と甘酒加工品の商品開発による地域おこしへの挑戦

伊佐もち米ブランド「さつま雪もち」を使用し、今までになく甘みが強い上にコクのある高品質の甘酒を製造し、甘酒の「飲む点滴」と言われるメリットを活かし、高齢者の健康維持、病中病後の体力回復のための商品開発を行い、地域おこしブランドの構築を目指す。

事業成果・達成要因

自家栽培の伊佐産もち米を原料に米麴からすべて手作りの甘酒は、爽やかな甘さとさらっとした飲み口で売れ行きも好調だ。2,000本もの試飲アンケートを参考に試作を重ね消費者の嗜好を捉えた商品開発を行った。百貨店や大型スーパー、物産館など販売先もスムーズに確保できたことで短期間で大きな販売実績に繋がった。

今後の取組み

予想を超える売れ行きで、今後さらに量産が求められるため、甘酒糖化タンクの増設と現在手作業で行っているラベル貼りの機械を導入し効率アップを図る。また甘酒の原液を活かした新商品「甘酒アイス(ソフトクリーム)」の開発や、首都圏での商談会にも積極的に参加し全国市場を視野に入れたさらなる販路拡大を目指す。



- (左上) こうじ発酵機：伝統的な手法と最新の電子制御技術との組み合わせで高品質な麴の製造が可能
 (右上) 甘酒糖化タンク：最適な温度管理により品質の高い甘酒製造が可能
 (左下) 作業風景：出来たあまざけをボトルに充填し、蓋をする
 (右下) 550gと160gの二種類の甘酒



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

伊佐の米農家が作る
こだわり甘酒

[専門家からのアドバイス]

米農家が作った甘酒と一目でわかる商品パッケージ、こだわりの原料、安心・安全、ヘルシー、当商品には売れる商品の要素が多く詰まっている。甘酒ブームの中、米農家が作る甘酒としてのブランド作り、さらにヘルシーな甘酒を手軽に味わうことのできる他との差別化を図った新商品の開発に今後期待したい。

企業 PR

「安心・安全で食をつなぐ」をモットーに、環境にやさしい農業(環境保全型農業)による農産物の生産に取組み、その生産物を使った加工品(あまざけ)製造を行っています。米農家だからこそできる、原料にこだわった本物の甘酒を広くご提供できるよう、今後も努めて参ります。



猩々社長

企業概要

事業者 猩々農園株式会社(しょうじょうのうえん)
 代表者 代表取締役 猩々 義秋
 設立年月日 平成29年9月1日
 所在地等 〒895-2635 鹿児島県伊佐市大口山野1559
 TEL: 0995-29-3128/FAX: 0995-29-3128
 <URL> <http://www.shojo-noen.com>

資本金額 300万円
 従業員 3名
 業種 食料品製造業