



本格芋焼酎の発酵・製造工程における 酒質影響要因の解明と新規酒質の開発

平成24年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

既存商品のベースアップ及び新商品開発のスピード向上を目的としてステンレスタンクを導入した。製造現場規模での試験が実施できるようになったため、本事業では当社の主力商品である「赤猿」及び「黄猿」のベースアップに取り組んだ。様々なパターンで原料の調合比率を調整・評価し、併せて製造工程の検証を行うことで酒質に影響を与える要因を分析し、商品の品質向上や原価率改善につなげることができた。

酒質の影響要因を明らかにすることは目的とする品質の実現に向けたプロセスの構築を容易にするため、新規酒質の開発にも大いに寄与すると考えられる。多様に変化する消費者のニーズに対応することが可能となり、当社の商品提案力は飛躍的に向上した。



ステンレスタンク



黄猿900ml 瓶詰の様子



技術開発や課題解決への取り組み

当社の商品はベースとなる酒質に紫芋と黄金千貫の焼酎をブレンドすることにより製造される。あらゆるパターンの調合比率を実験し評価を行った結果、各原料の調合量が酒質に与える影響を分析できた。

酒質を向上させつつ原価率を改善することは容易ではなかったが、本事業で製造現場と同じ規模の実験ができるようになったことでの確な改善を行え、実現可能となった。また消費者のニーズは多様に変化するため、そのニーズを機敏に汲み取り商品提案につなげるためにも、今回の事業で商品開発をスピードアップできたことは非常に大きな成果であるといえる。



赤猿1.8ℓ・900mℓ



パープルスイートロード選別の様子

事業者	小正醸造株式会社
代表者	代表取締役 小正 芳史
設立年月	昭和28年7月
所在地等	〒899-0123 鹿児島市卸本町7-5 日置蒸溜蔵： 〒899-3101 日置市日吉町日置3309番地 TEL: 099-292-3535 FAX: 099-292-5080 http://www.komasa.co.jp/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	3,000万円
従業員数	102人
業種	食料品製造業

小正醸造株式会社の

生魂
いっだまし

代表取締役
小正 芳史



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

本格芋焼酎の品質は発酵工程を始めとする製造工程における諸要因により大きく変化する。しかしながらそれらの諸要因と酒質との関係にはまだまだ不明な点が多く、また小規模実験と実際の製造現場では条件にギャップがあり、同じ品質を再現することが非常に難しかった。これらの課題を解決するため、今回の事業を行った。

今後の取り組みは？

既存製品のベースアップについては酒質、利益率ともに向上し、また商品化へのスピードが大きく向上したことにより多様に変化する消費者ニーズに対応することが可能となった。

今後は「試作開発～貯蔵～商品化」の商品開発の流れを確立し、弊社の保有しているネットワークを介して積極的な商品提案を行っていきたい。