

忠孝酒造 株式会社

黒麹を用いた「黒あまざけ」の製造 スケールアップによる販売拡大

経緯
内容
成果等

Background・Contents・Result



当社は本事業で、甘酒の生産量拡大による価格設定での柔軟性の改善に取り組んだ。

本事業に取り組む前は、甘酒の製造は製造工程の小容量、手作業による製造など課題を抱え、商品コスト高を招いていた。

課題解決のため、本事業で大容量糖化装置、固形分含有液体殺菌に優れたチューブ式殺菌装置等を導入し、充填可能な液状に適した「あまざけ」品質開発を行った。自社の自動化された製造ライン(洗瓶、充填、打栓が同一ラインで可能)に組み込むことで、作業効率が大幅に改善した。

品質の改善も達成し、従来品と同等の味で、舌触りは幾分細くなり、「滑らかさが増した」という評価を得た。

上記の通り、甘酒の大量生産と製造効率化という目標を達成し、官能評価、品質においても従来商品と遜色ない商品でありながら、製造コストを削減したことで価格設定に柔軟性が生まれ、新たな問屋が商品を扱うようになり販路が拡大した。

本事業の成果とこうした実績で更なる売上げの拡大につなげていく。

DATA

代表者名／代表取締役社長 大城 勤
設立年／昭和24年
所在地／沖縄県豊見城市字名嘉地132番地

電話番号／098-850-1257
FAX／098-850-1204
URL／www.chuko-awamori.com/chukogura

資本金／4,100万円
従業員数／41人
業種／飲料・たばこ・飼料製造業