



特産の梅を使った紅映梅 100%果汁

清酒の製造販売業。福井県若狭町の特産の梅、「紅映梅(べにさしうめ)」を使った、紅映梅 100%果汁を開発した。農業生産法人(株)エコファームみかたとの協業。

業況等の動向について

本業の動向について

清酒の製造販売を主業とする。アルコール消費量の低下、日本酒離れなどにより、清酒業界全体が低調。

参入事業の概要

福井県若狭町特産の梅「紅映梅(べにさしうめ)」を活かして、紅映梅果汁及び紅映梅果汁を原料とした商品を製造販売する。本業は酒造業だが将来を見据え健康志向のノンアルコール製品を手掛けることにした。無塩・無糖・無加水で独自の低温酵素分解新方式により梅果汁を抽出する。また、規格外品の梅を有効利用した。「紅映梅(べにさしうめ)」は高い品質を誇るが、栽培の手間や収穫量が少ないことから、ほぼ福井県内のみで生産されている。若狭特産の「紅映梅(べにさしうめ)」を使うことで、地域特性のある商品が開発でき、地域の活性化も期待できると考える。

異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

(株)エコファームみかたが、「紅映梅(べにさしうめ)」を使った梅酒工場の建設を計画。業務効率化のため、当社は梅酒工場を当社隣接地に誘致した。そこから、設備の相互利用をはじめとする、両社の連携がはじまった。そのような経緯からキズ、規格外の梅が十分に活用されていないことを知り、独自の低温酵素分解による紅映梅果汁の開発に着手した。

参入して最も成果のあったこと及び最も困難だったこと

まだ十分な成果は上がっていない。

零細企業での異業種新規事業で困難なことは、開発資源(人、資金、時間)が限られていること。

今後の展望・見通し

梅そのものは、さわやかな風味、さっぱりとした後味をもつ。そのため梅そのものを全面に押し出した商品づくりよりも、エッセンス、風味付けとしての業務用途の可能性を追求したい。主な梅の加工品は梅干、梅酒で、梅干、梅酒は応

用の幅が小さい。また、過剰な摂取は塩分・糖分・アルコールを取り過ぎる恐れもある。

塩分・糖分を気にせず梅の有用成分を摂取できることで梅の消費の増加を期待している。

現在は地域企業と連携して、梅パウダー、調味料(ポン酢、だし醤油)、熱中対策ゼリー・飴なども商品化されている。

参入に際して活用した自社の技術・ノウハウについて

清酒製造技術

メリット・デメリット

メリットについて、まだ、語れる時点にない。

デメリットは、開発のリスク、製造設備への投資など多くのコスト(人、時間、金)を投じるが、その回収に時間がかかること。

異業種参入時のアドバイス

異業種(新規事業)への参入は多くの困難が伴うことが多い。会社の存続のため、異業種への参入が不可欠なのであれば、リスクと困難を引き受ける覚悟が必要と考える。

行政の支援について

異業種参入に際し、役に立った行政、支援機関の制度

商工会、中小企業基盤整備機構、農工商連携

異業種参入に際し、行政に対して望む支援

会社概要

設立:1920年6月(大正9年)

資本金:1,000万円

従業員数:6名

URL:<http://www.torihama.jp/>