



リンゴ酸の酸味を利用した新ジャンルの日本酒を開発

グラスに注いで女性がオシャレに飲める、リンゴ酸の酸味酵母を用いた新しい日本酒の製造に成功。

本業の動向について

日本酒製造業を主要業とする。

平成8年から酒蔵を開放して見学と試飲販売を行っているが、6年程前から周辺観光地を訪れる観光客数・当酒蔵来館者数共にゆっくりと減少傾向にある。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

石川県工業試験場

所在地

石川県金沢市鞍月2丁目1番地

連携内容

酸味酵母を用いた清酒の商品化。

連携した動機やきっかけ

酒造組合から工業試験場へ新しい酵母の開発を依頼し、試験場から届いた試作品を試飲したところ、いいお酒が出来そうな感触を得た。自社の酒蔵を開放して試飲販売をしているので、マーケティングを兼ねて目の前でお客様の反応を見る事ができ、生の声も聴ける当社で新商品の開発をさせてもらえるよう働きかけたのが始まりである。

連携の効果

企業が単独でゼロから研究をスタートさせ、商品として完成させるには多大な資金が必要になるが、公設機関の設備や技術を提供していただけたので、完成までの期間・費用などを抑えることが出来た。

また、出来上がった商品『心待ち』は、もともとの日本酒ファンの方々には、斬新な味わいがかえって厳しい評価を頂戴する原因となった。ところが、若者や女性には好評を得ることができ、新たな市場開拓の可能性を見出すことが出来た。

連携して最も効果のあったこと

若い世代や女性といった今まで日本酒を飲まれていなかった方々に好評を頂き、日本酒ファンの底辺を少しでも広げることができたこと。思った以上に良いも

のができて、3年目で安定したものを作ることが出来るようになったこと。

また、公設機関との関係が密になったので相談もしやすくなり今後の商品開発にも力添えをいただけること。

連携して最も困難だったこと

米のでき・気温などの条件によって完成する酒の質も変わってくるので、初めて作る物は建築物のように途中経過が見えるわけではなく、出来上がるまで結果が分からない。その為、結果が出るまでの期間は不安が非常に大きかったこと。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては、民間の企業同士の話ではないので安心して共同研究に取り組むことが出来ること。デメリットは特に感じたことがない。

連携に際しての注意、アドバイスなど

公設機関は安心して相談する事の出来る相手と考えてよいと思う。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

—昨年、出来た『心待ち』を県知事にも飲んで頂き、新聞でも紹介され少々話題にもなったが、行政がもっと話題性を持たせる手伝いをしてもらえると有難い。また、車以外(公共交通機関など)での観光客誘致に力を入れて頂けると大変嬉しく思う。

会社概要

設立:大正2年6月30日

資本金:110万円

従業員数:6名

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