



麹から始まる天然系着色料

酒造りで使う黄麹とは別の紅麹の中に天然色素成分が含まれることに着目。世の中の自然志向・健康志向の流れに乗り、本業で培った醗酵技術である「天然動植物に含まれる色素成分を抽出し、濃縮・精製する技術」を応用し、天然系着色料の製造販売を始めた。

業況等の動向について

異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

本業は酒類製造業だが、業容を拡大するため、事業の多角化を図る。着色料の市場は当初、合成系のものが主流であったが安全性の問題が指摘されていた。元々酒造りで使う麹類の取り扱いに専門だが、ある紅麹の中に色素成分が含まれていることを発見する。天然成分の着色料として、ペニコウジ色素の開発を開始したのが1970年であった。参入時、食品の安全性を重視していた生協等に受け入れられ、その後は加工食品業界へと販路が広がった。

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

成果のあったこととしては、年々高くなる顧客の要求レベルに合わせ、着色料の特性を活かした商品開発力が向上した。顧客満足度をアップするため、様々な用途に適した商品を供給することで売上拡大につながった。これにより当初は小さな規模であった研究開発部門は、研究員の増員・社員育成に注力し、現在では全社員200名の内40数名が研究開発業務に就いている。最近では産官学との共同研究を行ったり、機能性食品の分野に進出し、事業化に結び付けていった。新たな分野に進出するには様々なリスクが存在するが、迅速に課題に対し問題を解決する企業という印象を持ってもらうことが重要。品質管理・品質保証・安全性の証明、機能性食品の健康効果と安心・安全の客観的評価には苦労した。

業況等について

天然系着色料については前年比110%と伸びており業況的には好調である。天然系着色料は「食」の流れに沿って年々流行色がある。過去にはバナナを表現する色調が、近年はオレンジ系が流行している。自社では年々変化する需要に応えるため、400種以上の製品と用途開発部門を保有し、提案型営業を推進、順調に推移している。

今後の展望・見通し

天然系着色料の今後は、国内では横ばいに推移すると予想しているが、鮮やかな色調、色褪せしにくいなどの付加価値の高い着色料の開発及び海外市場の開拓により、売上増大を見込む。また、関連して展開している機能性食品素材の研究も強化している。

メリット・デメリット

新たな分野に進出することのメリットとしては、社員のチャレンジ意欲が高まり、創造力などが育まれ、会社が活性化すること。デメリットとしては費用負担が大きいのことが挙げられる。

異業種参入時のアドバイス

研究開発の段階、市場開拓の段階で多くの失敗を重ねた。相手が自然の産物であるため、思わぬ結果に遭遇したこともある。逃げることなく失敗を1つ1つ解決してきたことで、より広い要求に適切に対応し、新商品の開発、市場開拓が可能になった。これは、当社の本業(酒造業)で得意分野でもある「醗酵」というキーワードで天然系着色料、機能性食品はつながりがある。本業の知識、経験を活かせる分野が望ましいのではないかと考える。

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

展示会出展の費用補助
地産地消関連の補助事業など

異業種参入に際し、行政に対して望む支援

異業種の企業同士を結びつける紹介事業の機会を更に増やす。産官学の共同研究などを含め、共同事業の調整役などを担っていただきたい。

会社概要

創業:1666年(寛文6年)

設立:1963年(昭和38年)

資本金:137,500千円

従業員数:200名

URL: <http://www.yaegaki.co.jp/>