

酒蔵が極めた「新タイプあまざけ」の開発と品質管理、観光工場の企画支援

■ 大分県産業科学技術センター 製品開発支援担当 主幹研究員 兵頭敬一郎 hyoudo@oita-ri.jp
 食品産業担当 主任研究員 後藤 優治 yu-goto@oita-ri.jp

研究・支援のポイント

- グッドデザイン商品創出支援事業にて商品企画から商品化に向け支援
- 企業技術研修にて品質管理方法や酵素力価測定を支援し商品化
- 「甘酒のことが学べ、出来たての甘酒が楽しめる」観光工場の企画支援

背景と課題

ぶんご銘醸株式会社は、系列会社の有限会社亀の甲とともに昭和62年に「あまざけ」の製造を開始しました。

地元の米と水を原料とする「麴のあまざけ」を製造し、今までに、玄米、ヨーグルト添加、生タイプ等を試作しましたが商品化に至っていませんでした。

社内では商品形態、賞味期限、流通・販売方法など具体的な商品化実現にむけての専門的な知識、手法が不足していました。そこで新製品の商品化作業に関する専門的な支援を受けたいとの要望がありました。

研究・支援内容

・製品開発支援担当では、企業の商品開発能力を育成するグッドデザイン商品創出支援事業にて平成28年度に商品企画支援、平成29年度にものづくり支援を実施。

・「みんなが気軽に飲める当り前にある甘酒」の企画と、「甘酒のことが学べ、出来たての甘酒が楽しめる」工場の企画も立案。甘酒や健康飲料の調査とポジショニングマップにより、「携帯サイズでお手軽ベーシックな商品」を目指し、飲み切りの容器を検討。

・製品化に向け、食品産業担当が支援を引き継ぎ、賞味期限の設定や微生物検査、酵素力価測定の社内管理など品質管理に必要な技術支援も併せて実施。

成果

平成31年3月に観光工場「麴の杜」が新設され、こうじ作りからラベル張りの工程が見学できます。

企業より「2年間この事業の中で、たくさんの企業が多種多様な甘酒を販売していることを知る事もでき、目指すべき方向性も考えることができた。150mlの飲み切り容器で工場に来たお客様、そしてネット販売へ販路を広げていきたい」とのコメントをいただきました。



【図1】新タイプ「麴の杜あまざけ」



【図2】見学ができる観光工場