

## 吉野酒造株式会社

認定テーマ名：

未利用資源である「梅」「夏みかん」等果樹類を活用したリキュール開発販売事業

### 1. 認定を目指した経緯

吉野酒造株式会社は、千葉県勝浦市で天保元年から180年以上続く老舗酒造メーカーである。自社内に備えた石臼の精米機で磨いた原料米と、蔵元が保有する山の自然水（超軟水）を原料に熟練の南部杜氏が醸し出す清酒「腰古井」の軽やかな味わいは、飲口が良く40歳近くある千葉の清酒の中でも人気が高い。ただし、若者のアルコール離れ、消費者ニーズの多様化といった清酒を取り巻く経営環境の悪化から販売は苦戦が続いており、経営者の吉野慎一氏（認定当時は専務）は、伝統を守ることと同時に、新しいことにチャレンジして行かなければ自社の将来は無いと感じていた。



【吉野酒造株式会社の外観】

そのような折、千葉県商工会連合会から地域資源活用事業の話聞き、地域貢献性の高い新製品の開発を行う事で、新たな顧客を開拓し事業の存続発展を目指そうと考えた。

最初に着目したのは、近隣で未利用資源となっていた梅であった。勝浦地区を始め、南房総は地理的にも良質の梅が収穫できる地域である。ただ、花の季節には観光客も多く訪れるが、実については一部を梅干しにするほかは使い道が無く放置されていた。梅の実を梅干し原料にするには一粒ずつ枝や葉を取り払い、キズのある果実は選別する等の手間がかかるが、農業者が高齢化して作業が大変な事や、海外品との価格競争で安い価格でしか売れないことから、手間をかけて収穫するよりも放置するほうがましという判断になっていたのである。

そこで、吉野社長はかねてから考えていた、放置されている梅で梅酒を作る事業に着手することにしたのである。梅酒にするのであれば収穫にそれほど手間をかけることもなく、高齢の農業者でも作業に大きな負担はかからない。さらに、それを同社が適正な価格で買い取ることで農家の収入増に貢献することも出来る。一般的には焼酎に漬け込むことが多い梅酒であるが、吉野社長は「ちょっともったいない気もする」と思いながらも、自社の強みが最も活かせる純米大吟醸酒をベースにした梅酒の商品化を目指した。

それまで国の支援制度には縁がない同社であったが、新規事業に取り組む機会と捉えて事業計画を作成し、未利用資源の果樹類を活用したリキュール開発事業として、平成21年11月に地域産業資源活用事業計画の認定に至った。

### 2. 認定事業の現況

発売当初は、地元の人が農家の収入増につながればという気持ちで買ってくれることが多かったが、純米大吟醸酒の中に梅をたっぷり漬け込んで風味を出した梅酒の美味しさが評価され、保存料や着色料等も一切使っていないことから、安全・安心で美味しい商品であるという事が口コミを通じて、次第に域外の消費者にも広がっていった。以前から、酒蔵見学には力を入れていた同社であったが、地域の農家と連携した商品作りの様子がNHKの番組で取り上げられたことから更に認知度が上がり、平日でも遠方からお客様が多数来場するようになった。なかでも女性客の姿が目立つようになっている。

卸売販売についても、口コミの延長から百貨店の特選品として採用されたり、大阪の梅酒専門卸店との取引が出来たりと、販売チャンネルが広がっている。

また、認定期間の最終年にずれ込んだものの、梅酒の次に計画していた夏みかんリキュールも完成し、販売を開始した。地元で未利用の果実類を吟醸酒につけるといふ点では、梅酒とほぼ同様の取り組みであったが、梅と異なり夏みかんの場合は、一つ一つ丁寧に皮を剥くという作業がネックであった。機械化は困難で全て手作業が求められたが、千葉県産業振興課のアドバイスを受けてこれをクリアすることが出来、えぐみを抑えた清涼感ある味わいの夏みかん酒の商品化に成功した。



【梅酒と夏みかん酒】

### 3. 今後の展望（見通し）

梅酒と夏みかん酒が軌道に乗ったことで、梅以外にも鴨川の「七里豆」を原料にしたリキュールの開発依頼が来たり、地元勝浦港で獲れるフグでひれ酒を作ってはどうかといった相談が持ち込まれたりするなど、近隣の農業者・漁業者の意識も変わってきた。いずれも商品化にはいくつかのハードルが有り簡単ではないが、新たな商品にチャレンジしたいという意欲は強い。

梅酒に関しては、昨年、食品関係最大の国際展示会であるフーデックスに出展したところ、海外からも多数の引き合いが有り、今後の海外展開にも手ごたえを感じている。

本事業を実施した事で酒蔵の認知度が上がり、本業の清酒も販売数量が増加しているが、時間をかけて良いものをじっくり作っていくという伝統は崩しておらず、今後もいたずらに量を拡大することは考えていない。

リキュール類についても同様の考えで、安全・安心で良い品を丁寧に作るという方針で伝統を守りながら新しいものチャレンジするという当初の方針を貫いていくつもりで



【現社長の吉野慎一氏】

ある。

#### 4. 利用した中小機構の支援策

計画策定時から、中小機構のチーフアドバイザーによるハンズオン支援を継続しており、商品開発、販路開拓を支援した。また、昨年は中小機構が主催した認定事業者交流会にも参加、パートナー企業のバイヤーにプレゼンを行い、商品評価のフィードバックも受けた。

#### 5. 企業概要

事業者名	吉野酒造 株式会社		
本社所在地	千葉県勝浦市植野 5 7 1		
ホームページアドレス	<a href="http://koshigoi.com/">http://koshigoi.com/</a>		
設立年月	昭和 30 年 6 月		
資本金	10,000 千円	従業員数	10 名
売上高	全体 231,082 千円、認定事業の売上高 5,095 千円		

※平成 25 年 6 月 30 日現在

#### 6. 認定事業の概要

テーマ名	未利用資源である「梅」「夏みかん」等果樹類を活用したリキュール開発販売事業
テーマの概要	近隣の農家が、出荷できずに放置している未利用の「梅」、「夏みかん」等の果実を、純米大吟醸、吟醸酒に漬込み、日本酒ベースの梅酒、夏ミカン酒に仕上げることで、従来の日本酒の顧客に加えて新たな顧客層の開拓を行う。また、原料となる果実を適正な価格で購入することで、農家の収益増にも貢献する。
認定期間	平成 21 年 12 月 1 日～平成 26 年 6 月 30 日