

補助金活用で老舗蔵元が地域資源を利用した新商品を開発

青砥酒造株式会社（島根県）

明治30年創業、島根県広瀬町布部にある老舗の蔵元。1ターンの若手社氏を採用し、付加価値の高い日本酒の製造・販売を目指している。

1. 相談のきっかけ

相談者は、従来よりしまね知的財産総合支援センターの担当者に、自社商品のデザイン・商標の相談をしていた。

その折、取引のあった酒問屋から、料理酒の製造の依頼が新たにあったことから、商品開発の進め方について同センターに相談したところ、当拠点を紹介され来訪に至った。

2. 課題整理・分析

○今回企画する料理酒は事業者にとって新分野であるため、まずは商品のコンセプトや製法を検討する必要があった。

○さらに、料理酒は事業者にとって付加価値の高い新商品の開発に位置付けられ、材料費や製造経費など、応分の初期費用負担があることが予想された。そのため、負担低減に向け、補助金の活用が有効と判断された。

3. 解決策の提案

○コンセプトとして、消費者ニーズの高まりのある、「健康」と「食」をテーマに、高品質な料理酒を製造することを提案。具体的には、従来の料理酒と比べて、原材料と製法にこだわり、健康維持・減農薬で環境問題に配慮した商品と位置付けた。

○原材料には、島根産の特別栽培米（減農薬）を使用した純米の料理酒をつくることを提案。

○助成範囲や補助上限などを確認し、「しまね地域資源産業活性化助成金」の活用も勧めた。その際には申請手続きにかかる情報提供や審査会に向けたプレゼンのトレーニングも当拠点は実施した。

4. 成果

○申請の結果、「しまね地域資源産業活性化基金助成金」に無事採択された。

↓

○助成金獲得で資金調達にめどが立ち、試験醸造を開始することができた。その際、島根県産特別栽培米を使用し（：農薬・化学肥料使用が少ない）、5段仕込み（：手間もかかり、難易度も高い）で、一般品の3.5倍のアミノ酸を含む精米歩合80%の純米酒を完成させることができた。

↓

○この商品の特徴を表わすネーミング「蔵元の食卓」や商品デザイン・商標登録等の事業支援をしまね知的財産総合支援センターと協力し実施した結果、新商品のラベルもできあがり、今夏6月より発売予定である。既に東京の食品販売会社からの注文の問合せも入っており、今後新商品の売上拡大が見込まれる。



<上：店舗外観>



<左：ラベルが添付された試作品>