キンちゃん本舗株式会社、野口農園
認定テーマ名：佐渡西三川地区のりんご、ル・レクチェを活用した加工品の開発・販売

１．認定事業の現況

当社は野口農園及び西三川果樹組合が栽培した、糖度を上昇させて味のバランスを向上させた果実を活用して、一定の糖度を保証したりんご、ル・レクチェだけでつくったジュース、菓子等の開発を行う計画にて農商工等連携の認定を受け事業を進めてきた。計画は途中からやや遅れて進んだものの、その分着実に課題を解決し、商品開発を進めていった。リンゴジュースに関しては平成 29 年末に商品企画を固め、暫定ラベルでのテストマーケティングを開始した。テストマーケティングではいくつかの課題が抽出された。

大きな課題としては糖度のばらつきや商品の色合いの変化対策であった。そこで平成 30 年に中小機構の地域活性化支援アドバイザー派遣にてリンゴジュースの専門家からのサポートを受け、糖度のばらつきに関しては商品のバリエーションを増やすことで、色合いの変化に関しては生産工程の見直しを行うことで課題をクリアにしていった。

平成 30 年の終わりには中小機構関東本部販路開拓サポートプログラム関東商談会に参加し、首都圏への販路開拓をスタートした。最新商品では糖度表示は行っていないものの最低糖度の基準値を定め、甘みの強いリンゴジュースとして展開、各小売店から好評価をもらっている。

現在は、佐渡両津港の土産物売り場、佐渡市内の JA 直売所、新潟市内にある物産店　新潟ふるさと村、新潟駅構内のぽんしゅ館、首都圏は全国の物産品を集めたまるごとにっぽん蔵、フードセレクトショップグッドフォーチュンファクトリー等に販路を広げている。直近では近畿エリアへの販路開拓もスタートした。

２．今後の展望（見通し）

商品は完成し販路も広げつつあるが、より一層の商品のブラッシュアップも検討している。一つは瓶での商品展開だ。現在のペットボトルはデザインも味も好評であるものの、百貨店といった高級小売店バイヤーからは容器を瓶にしなければ高価格帯にて販売することは難しいとアドバイスをもらっている。瓶を使えば容器代が高くなるが、それ以外にも重さが増すことで配送料も膨らんでしまう。佐渡からの配送は割高であり、商品価格が大幅に上昇してしまう。しかし、課題があるもののテストマーケティングの声を活かし、現在試作品が完成した段階だ。今後も商品のブラッシュアップを続けていく。また、今後はホテルや工場向けの業務用容器入りのりんごジュースも開発していく予定だ。

ル・レクチェに関する商品開発は色変わりの問題、味の完成度の追及もあり、テストマーケティングの一歩手前の段階で認定期間終了となった。令和 2 年度のシーズンが始まる際に、改めて商品企画を練り直し、次年度にはテストマーケティングを行う予定である。すでに販路は確保しているため、商品が完成すれば比較的短期間で売上を計上し、収益化を図ることが可能と見込んでいる。

３．認定を目指した経緯

キンちゃん本舗株式会社は、抵抗器と高周波焼入れ装置部品の製造の他、佐渡産のお米を使

用したお菓子や飲み物の開発、製造、販売を行っていた有限会社エス・ケー・エスが農産物と菓子の製造販売を行う事業を分社化して平成 27 年 7 月に設立された。

地元のキャラクターや名所をモチーフに地元産の原材料を使ったお菓子、お焼き、バームクーヘンの製造・販売等をしていたが、佐渡のホテルから地域の農作物を使った商品を取り扱いたいとの要望があるため、地域の農作物を活用した新商品の開発が必要と感じていた。

一方、西三川果樹組合は佐渡で収穫した果実（リンゴ等）を県外へ移送し、果汁飲料に製造したものを再度、佐渡へ移送し販売していたため、佐渡で果汁飲料を生産することによってコスト削減を図り、佐渡の果実で、佐渡で製造した付加価値の高い果汁飲料として販売することを模索していた。

キンちゃん本舗株式会社は西三川果樹組合の当時の組合長であった農業者の野口農園に加工用に向く果実栽培の提案をした。西三川果樹組合は、加工用の果実栽培の開発に共感して加工用果実の栽培に取り組むことになった。

りんごは果実の外観をきれいにするために、玉回し（実を回して陰の部分を外に出すことによって全体にきれいに色を付ける作業）や葉摘み（実に陰をおとす葉っぱを摘み取ることによって、実に十分な光を届けて色づきを良くする作業）を実施して栽培しているが、加工品用の果実は外観をきれいにする必要もないため、玉回しを実施せずに、葉摘みを最小限にして栽培（葉っぱで光合成によってつくられた養分が実に届いて実が熟すので葉摘みをしない方が、糖度が上がる）、さらに着果量の厳格化（従来は標準着果量である 1 本の樹-約 160 個を約 130 個）を実施する方法で糖度を上げることにした。この方法で試験栽培を行ったところ、従来の栽培方法でつくられた果実よりも平均で約２度（１３度→１５度）の糖度を上げることに成功した。

また海洋深層水を散布することによる試験栽培を行ったところ旨みの増加と酸味が低下し、味のバランスが向上、果肉を適度に硬くし食感が向上したことが総合化学新潟研究所による試験結果により確認できたため、これらの栽培方法により、糖度および味のバランスを向上させた果実を活用して加工品をつくるため連携に至った。

４．利用した中小機構の支援策

認定計画のブラッシュアップ支援と認定後のフォローアップ支援を受けて、事業化を実現した。通常のフォローアップ支援に加えて、平成 30 年度には収穫時期による糖度のばらつきに関する対策や商品の色合いの変化対策、工場内衛生管理対策の強化等のために、地域活性化支援アドバイザー派遣を活用した専門家のサポートを受けた。支援を受け、衛生管理に関する対策をすぐに実施し、糖度のばらつきに関しては商品のバリエーションを増やすことで対応、色合いの変化に関しては生産工程の見直しを行った。アドバイザー派遣の成果確認も踏まえ、平成 30 年度後半には、中小機構関東本部販路開拓サポートプログラム関東商談会に参加し、首都圏に店舗を持つまるごとにっぽん蔵、グッドフォーチュンファクトリーとの商談を行い、その後納入に至った。現在も、人気商品として継続的に商品を納入しており、首都圏での販路開拓の足掛かりになった。

５．企業概要

事業者名	キンちゃん本舗株式会社		
本社所在地	新潟県佐渡市大倉谷 89		
ホームページアドレス	https://kinchan-honpo.com/		
設立年月	平成２７年７月		
資本金	２，５００千円	従業員数	９名

※令和元年３月３１日現在

６．認定事業の概要

テーマ名	佐渡西三川地区のりんご、ル・レクチェを活用した加工品の開発・販売
テーマの概要	中小企業者であるキンちゃん本舗株式会社は、西三川果樹組合の組合員が生産するりんご、ル・レクチェを活用してジュース、ジャム、菓子、パン、スイーツを開発する。開発する商品は、農業者が糖度管理を行い栽培した一定の糖度以上のりんご、ル・レクチェを活用して、キンちゃん本舗がジュース、ジャム、菓子、パン、スイーツの開発を行う。
認定期間	平成２７年１０月１４日～令和２年３月３１日

ＪＡ佐渡とのイベントの売り場

りんごジュース 280ｍｌボトル

りんごジュース加工

野口農園（収穫前のふじ）

新商品　200ｍｌ瓶タイプ