

福山黒酢株式会社

鹿児島県霧島市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

杜氏手造り黒酢を主軸に事業を多角化 醸造ノウハウを活かしクラフト発泡酒を開発

同社は「10年先の健康を願い、毎日を励ます杜氏手造り黒酢」の製造・販売を主事業とする「黒酢の伝道師・醸造メーカー」。また、黒酢を使用した加工食品製造や日本初の黒酢本舗によるレストラン経営を行っている。近年、天然壺づくりの黒酢醸造で培ったノウハウや、同社独自の製麹技術を利用して上質な本格クラフト発泡酒を醸造し、販路開拓に着手している。更に「壺づくり黒酢」の特徴である「長期熟成・健康・壺づくり」をテーマに独自のクラフト発泡酒のブランド化にも挑戦中。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 鹿児島県霧島市福山町福山2888 | ● 設立 | 2003年 |
| ● 電話/FAX | 099-218-8345/099-220-8546 | ● 資本金 | 1,000万円 |
| ● URL | https://www.kakuida.com/ | ● 従業員数 | 136人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 津曲 泰作 | | |



需要獲得

ものづくり

地域資源の黒酢を活かした商品開発で鹿児島県の観光事業に貢献

鹿児島の壺づくり黒酢は、江戸時代から200年続く伝統製法。同社は、地域資源である黒酢を活用した加工品の開発を進め、2010年の地域資源認定事業ではフルーツ黒酢をはじめ、黒酢のドレッシング・マヨネーズ・ぽん酢などの調味料等を商品化した。また、地元の焼酎会社と連携してフルーツ黒酢を使ったリキュールの開発を進めている。

同社の黒酢レストラン「黒酢本舗 桝志田」は13年目を迎え、九州のみならず、本州やアジアからのツアー客も増えており、年間来場者が20万人を超える鹿児島の新たな観光拠点となっている。



黒酢から作られた商品の数

熟成技術と原料へのこだわりで新たな酢を開発し特許取得

同社は、壺づくりの伝統は守りつつも原料や熟成技術に拘った製品づくりを検討してきた。

例えば、有機玄米や有機大豆など良質な原料を使用し、通常半年～1年の熟成期間を3年にまで伸ばし、長期熟成黒酢として付加価値の向上を実現した。尚、同商品は大学との共同研究により、通常よりもアミノ酸が多いことが明らかになっている。同社は、更に改良を加え、原料に大豆を加えることでアミノ酸を多く含む酢の開発に成功した。



黒酢を熟成している様子

韓国やシンガポール等アジア地域を中心に黒酢製品の販路拡大

同社の海外事業部は、現在2名体制（取締役1名とインバウンド担当者1名）で海外販売に対応している。尚、韓国では、現地の輸入会社を介して、ロッテ百貨店、新世界百貨店、現代百貨店などの高級ホテルの健康食品売り場で黒酢商品を展開している。また同社は10年前から定期的に黒酢の輸出を行っているが、シンガポールでは、現地の輸入会社100%出資の子会社で黒酢専門のカフェ「KAKUIDASカフェ」をオープンさせた。



「KAKUIDASカフェ」の様子