



甘酒と相性の良いヨーグルトの組合せによる新しい健康飲料の開発と販売

(平成21年度認定)

これから農商工連携を
考えている事業者や農業者
へアドバイスは？



私たちの培ってきた米の発酵技術を、お酒を飲まない方へも広めたいという熱い思いを持って開発し、試行錯誤してきました。簡単な道のりではありませんでしたが、同じ丹波でこの思いに賛同してくださった丹波乳業様さんのおかげで商品化することができました。

私たちの熱意が、清酒業界、ヨーグルト業界では商品化が難しいと思われていた常識を覆した結果です。何事もあきらめず強い思いを持って行動することによって実現化することができたので、皆さまにも熱意を持って挑戦を続けていって欲しいです。

連携の経緯を教えてください

日本の人口が減少傾向にあるなかで、今後アルコール飲料だけ開発しては伝統産業を守っていくのは難しいのではないかと感じました。私たちの得意とする米の発酵技術を清酒以外のものにも転用したものが必要だと感じました。そしてそれはノンアルコール商品が良いのではないかと。

甘酒ヨーグルトのターゲットは子供や子育てをしているママ世代です。今までとは違う客層を狙った商品造りを行いました。



農商工連携のメリットは？

私たちはヨーグルト製造については素人です。そこへ酪農、乳製品専門の丹波乳業様さんと連携することにより、ヨーグルト製造のノウハウが無くても造ることができました。また自分たちへの設備投資も必要なかったのも大きなメリットです。そのため商品化までのスピードも速かったです。お互い丹波の企業ということもあり、地元丹波への地域貢献に繋がっています。

連携事業で苦労した点は？

菌の問題です。お酒の酵母菌はヨーグルトには良くなく、ヨーグルトの乳酸菌はお酒に良くないです。そのため、今までヨーグルトの製造現場へ酒蔵のものを持込むのはタブーとされていました。

甘酒なので酵母菌は含んでいませんが、危険性はあります。弊社の甘酒は過熱処理を行っています。それにより酵母菌を死滅させ、安全に甘酒ヨーグルトを製造することができています。



株式会社西山酒造場

〒669-4302
兵庫県丹波市市島町中竹田1171
TEL: 0795-86-0331
FAX: 0795-86-0202

- 代表取締役：西山 周三
- 設立/1849年
- 資本金/20,000千円
- 事業内容/清酒・焼酎・リキュール・グラッパ、スイーツ、ノンアルコール製品等の製造・販売
- URL
<http://www.kotsuzumi.co.jp>

■連携事業概要

清酒製造技術で造る甘酒と厳選された牛乳から造るヨーグルトを融合させた、甘酒ヨーグルトの開発と販売を行う。