

有限会社 樽の味

発酵技術を駆使した原材料内製化による無添加甘酒の製造プロセスの変革

米麴を内製化で確保！甘酒の原料から販売まで一貫体制を構築



補助事業

空前の甘酒ブームで原料の米麴が不足する事態 健康と無添加にこだわり完全オリジナルの甘酒完成

お客様に美味しさと健康を届けることを事業コンセプトに、手間はかかっても添加物を一切使用しない昔ながらの製法で本物の味わいを提供する漬物屋「樽の味」。看板商品は、長期熟成発酵法により植物性乳酸菌を利用して作る「古漬け沢庵」であり、この沢庵づくりの中で生まれる発酵済みのぬかを活用した「甘酒・発酵キット」を商品化し販売していた。その後、購入者からの「樽の味の甘酒が飲みたい」という要望に応え、甘酒自体を商品開発し「粋の甘酒」が生まれた。

しかし発売と同時に、空前の甘酒ブームが巻き起こり、需要が追いつかず欠品によるチャンスロスが起きた。その原因が「米麴」の仕入れの限界である。従来の製造法では、仕入れた米麴を使って甘酒を作っていたため、ブーム

の影響で外注先も米麴自体の供給量に需要が追いつかず、限界に達していた。チャンスロスをなくすためにも、自社で原材料となる米麴を確保することが急務となり、生産工程の内製化を図った。

補助事業を活用して購入したのは、米麴の自社生産に必要な設備。米を洗浄する「洗米機」、浸漬および蒸米工程で使用する「蒸米機」、蒸米後の米を発酵しやすい適温に冷やす「放冷機」、放冷後の種付けが完了した米を適温で発酵させるための「発酵機」、乾燥した生麴の日持ちを向上させるための「乾燥機」、さらに蒸米機の蒸気を作るために必要な「ボイラー」の6機種を導入した。これにより洗いから乾燥までを内製化し、甘酒を原料から完成まで一貫して作れるようになった。

成果

和歌山の気候や風土などに合わせて試行錯誤 味わいも出荷量も利益率もアップで短納期を実現

導入に先駆けて行ったのは、米麴づくりの基本工程を把握すること。それについては東北の同業者をお願いして研修へと赴いた。ただ機械の種類から気候、原料の米など、すべてに違いがあるため、導入当初は試行錯誤の繰り返し。しかし同社の漬物づくりのプロが集まることで、和歌山の気候や風土に合わせた、より精度が高く、糖度、味わいともに満足できる米麴の生産に成功した。成果としては従来月1万本程度だった出荷を、2倍の約2万本を安定して出荷。これにより、事業の展開をより拡大することができ、甘酒の利益率が大きく改善したほか、受注から発注まで大幅な短納期化を実現している。



今後の展開

楽天の甘酒ジャンルでランキング第1位を獲得 新シリーズ「幸せ食生活」ほか、米麴の新商品を展開

販売においては、楽天の甘酒ジャンルの中でデイリーランキング第1位を獲得するなど、継続してリピートいただいているものの、甘酒ブームは落ち着きつつある。米麴自体、甘酒だけでなく、多岐にわたり原材料として使用できる食品であることから、新製品の開発にも乗り出している。今年、第1弾として新シリーズ「幸せ食生活」の、牛乳も小麦も使用していない米麴で作った「ホワイトソース」を発売し、秋には同シリーズの「麴の鍋つゆ」を発表。いずれも無添加の発酵の力を生かした逸品で、アレルギー等で困っている人たちの助けにもなればと、米麴の新しい使い方を模索している。



自然の力と味わいを大切に 昔ながらの製法で作る漬物

平成11年設立。本物の自然の味を大切に、昔ながらの製法で漬物を製造・販売している。大根は天日干しで乾燥させることから始まり、無添加で化学的な調味料を一切使用せず、180日以上かけて熟成発酵させるというこだわり。定番は昔懐かしい酸っぱさが特徴の「いなか漬」と、愛用者の多い「おばあちゃんの味 熟成ぬか床」。美味しいと健康をテーマに、本来の自然の味わいを届けている。



樽の味
細田 幸平



有限会社 樽の味

代表者／代表取締役 細田 幸平
設立／平成11年
資本金／300万円
従業員／20人
事業内容／漬物製造業、販売

〒644-0003 御坊市島661
TEL.0738-23-1493 FAX.0738-23-1497
URL: <https://www.tarunoaji.com>
Mail: info@tarunoaji.com