

福島県

②④ 有限会社会津食のルネッサンス

連携領域: 農 商 工 学 官 他

ここがポイント: 米文化再興プロジェクトから生まれた、最高の米の特長を活かした「雷神光」吟醸酒

連携のテーマ

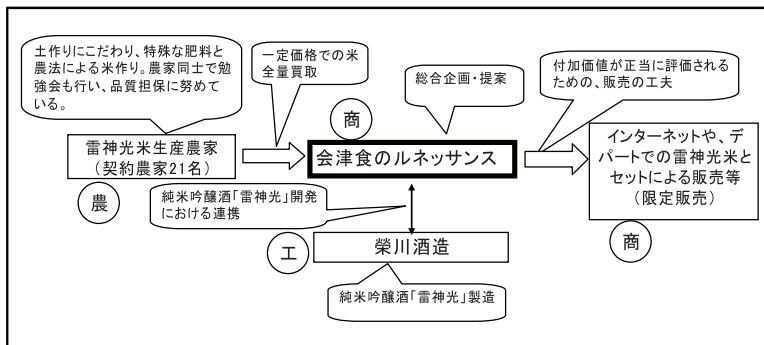
- 販路開拓 生産性向上 新商品開発 人材育成 ブランド化 商品の差別化
 品質管理 資金調達 環境対応(循環型等) その他()

連携の現状

<連携の体制図>



高級米の特長を活かした「雷神光」



米価が下落・日本酒業界の低迷が叫ばれて久しい昨今、米作の盛んな会津における米文化の再興に向けた試行錯誤が、農家・酒造会社の中で行われていた。これまでのビジネスでのつながりから、大きな問題意識を感じていた社長は、ブランド構想のマーケティング中に会った東京の会社と、特殊な肥料と環境にやさしい農法「雷神光米」の生産を平成15年開始した。

米文化の再興の具体的な取組みとして、会津地域の農家と連携し、順調に作付けを拡大。さらに、この「雷神光米」を活用した日本酒「雷神光」の開発に取り組んだ。

メディア等を通じて最高級との評価も得た「雷神光米」。その食べても美味しい最高級のお米の特長を活かした酒造りは、従来の「つくりたい酒から酒造好適米を選ぶ」発想を逆転したものであり、これまでにないもの。精米具合・米の元気を酒に活かす方法・最適な熟成期間等、解決すべき課題は多々あった。そのために、高い技術と品質管理を行う酒造会社栄川と連携し課題を解決。2年半熟成の後純米吟醸酒「雷神光」としてプロデュース・販売された。

なお、他にも味噌工房との連携で、同じ肥料で作られた大豆などを活用した味噌加工にも取り組んでいる。

連携の成果

<連携によって実現されたイノベーション>

- 新たな製品やサービスの提供 新たな生産方法の開発 新たな市場開拓
 新たな原材料や半製品の供給源の開発 独占的地位などの新たな組織の出現、または独占の打破

<連携による自社への効果>

これまでと全く発想を逆転させた最高級の日本酒開発は、雷神光米との相乗効果を発揮し、さらなるブランド価値を高めている。また、この取り組みにより同社の注目も高まっており、世界各地に向けたPR等を想定した今後の地域性をより強めたブランド構築の推進にも寄与すると思われる。

<連携による各事業者のメリットと地域への効果>

農家にとっては、米作りへのこだわりが正当に評価され、経済効果だけでなく、農業のプロとしての誇りにつながっている。栄川酒造としては、従来との発想の転換による酒造りができ、さらに酒の源である米や土作りへの造詣が深まった。地域全体としては、農業の価値が高まり、後継者も生まれ始めている。

<今後の方向性>

「雷神光」開発コンセプトに共感する事業者と連携、海外も見据えた展開。”地元発”で普及・利用される米の開発・継承。

基本情報

事業者概要: 食のプロデュース・開発した食(米・酒等)の販売
 経営理念: ~食と農業の再興~ 農業や食を革新していく為の技術や発想を東京を中心に全国から集め、発想に基づいた商品・サービスを地域で開発し、全国・世界へ発信していく。
 住所・連絡先: 福島県会津若松市一箕町鶴賀上居合134-3 TEL 0242-25-1778
 従業員数: 14名 設立: 平成15年 資本金: 300万円 売上: 8,500万円 代表者: 代表取締役社長 本田 勝之助

新商品
育成
ブランド
差別化
品質
環境