

10種類のハーブと梅のお酒『満』

【栄光酒造株式会社】

みちる



10種類のハーブと梅のお酒「満」(michiru)は、「心・美・体」をコンセプトに造られました。効能と美味しさにこだわった、健やかな生活を応援する美味しい梅酒です。

美味しく健康にいい酒を目指して

事業開始のきっかけ！

薬草を使った健康酒を造りたい！

社長が「自分の健康酒を造りたい」と思ったことがきっかけです。原材料に薬草を使うのは初めての取組みで、異分野へのチャレンジだったので、松山大学薬学部や愛媛県産業技術研究所に相談に行きました。



課題点の克服

何度も試作試飲しました

どんな薬草を使えばいいのか、どのような配分で薬草の成分を抽出するのかなど、試行錯誤しながら何十種類もあった候補の薬草を10種類に絞りました。その上で美味しく体に良いお酒を目指し、何度も試作試飲しました。これまで手掛けたお酒と違い「健康」にこだわりましたから、薬草から調べて、更に美味しくなければ飲んでいただけないので、どうしても美味しくなるだろうか毎日そればかり考えておりました。試行錯誤の末、薬草だけではなく、愛媛県産のみかんの皮(チンピ)を入れるというアイデアが生まれ、えひめ産業振興財団に相談したところ、農商工連携助成事業を活用して実現を目指そうということになりました。こうして美味しく健康に良い梅酒「満」の商品化が進んでいきました。



販売手法

健康へのこだわりを積極的にPR

私どもは「満」を健康にこだわった異分野へのチャレンジ商品と思っていますので、これまで以上に積極的にPRしていかないと、なかなか売れないだろうと考えました。愛媛県の支援もあって最初のお披露目になったのが平成25年3月に開催された「FOODEX JAPAN 2013」の愛媛県ブース。約2,000人の方に試飲いただき、大勢の方々のご意見をふまえて商品化することができました。現在は百貨店やスーパー、健康食品取扱店などに置いてもらっています。

成功の秘訣

生産者の方の協力ともの造りへの熱意

自分の利益だけを考えず、地産地消を目的にやってきました。弊社が代々受継いできた「酒造りとは米・水・人」というコンセプトを、リキュール造りでも大切にしているので、愛媛県産品にこだわってやってきました。生産者の方と協力しなければできないことです。あとは、もの造りに対する熱意。飲むのはお客様なので、お客様の意見を色々聞くことが大事です。「うまい」と言っていただけで、酒造りの原動力であり、一番の励みになります。

JA東予園芸から梅や生薬として使える農産物を提供いただけたことも原材料面で非常に助かりましたし、農商工連携助成事業も大いに役立ちました。初めてのことがばかりでしたが、いい経験になったと思います。

事業の効果と今後

ブランドイメージの確立

酒造分野で今まで取り組んだことがなかった薬膳酒に着手し、自信を持ってお勧めできる商品にできたことが何よりであり、新商品のブランド化に取り組みたいと思っています。薬膳酒というものが、今まで以上にみなさんに受け入れられて、飲んでいただければ嬉しく思いますし、低アルコールやノンアルコールが注目され、アルコールに対するマイナスイメージを感じるので、それを払拭できればいいと思っています。

食前、食後もいいですね。ロックでもいけるし、ソーダ割りでもいけます。飲むと手足までポカポカして、元気が満ちあふれるという感じがします。

「元気が満ちあふれる、おいしい健康酒」です。

専務取締役 清水健太郎



Company introduction 企業紹介

会社名 栄光酒造株式会社

代表者 代表取締役 清水弘朗

所在地 愛媛県松山市溝辺町甲443
TEL: 089-977-0964
FAX: 089-977-5413
URL: <http://www.eikoo.com/>

事業開始 明治30年

業種 清酒・リキュール・焼酎・醗酵調味料の製造・販売

事業紹介 明治30年創業。東予園芸農業協同組合(西条市)との連携で新ジャンルである薬膳梅酒「満」の商品化に成功、ブランド化を目指す。



商品販売までの仕組み

