

中小企業、ベンチャー企業の創業・経営革新をサポート



平成22年度

地域中小企業 応援ファンド

スタート・アップ応援型

事業化事例集

加賀丸いもを使用した 本格芋焼酎を全国発信。 蒸留廃液を肥料にして リサイクル

会社概要

- 社名
株式会社宮本酒造店
- 代表者
宮本周司
- 設立年
昭和28年（1953年）
- 所在地
石川県能美市宮竹町イ74
- 電話
0761-51-3333
- URL
www.mujiou.co.jp
- 従業員数
4人
- 資本金
1000万円
- 売上高
8300万円
(平成22年6月期)
- 採択年度
平成20年度
- 助成期間
平成20年9月1日～
平成22年3月31日
- 事業内容
酒類製造業

特産品「加賀丸いも」を 原料とした焼酎

「独自の味をつくり込んだ」。宮本酒造店の宮本周司社長は、地元特産品の加賀丸いもを原料とした本格加賀丸いも焼酎「のみよし」を前にこう胸を張る。同社は明治9年（1876年）に創業以来、日本酒製造で培ってきた経験とノウハウを“横展開”して「のみよし」を開発したが、実は石川県下で芋焼酎の製品化は初めてであった。発売から3年余、インターネット販売や口コミで全国から注文が寄せられるようになった。

加賀丸いもは栄養価が高く、非常に粘り強いのが特徴で、加賀野菜として地元を中心に食用として利用されてきた。「のみよし」は通常の芋焼酎に比べ、見た目もクリアでクセのない味が人気の一つ。また、加賀丸いもの風味を生かすために、香りの成分が含まれる皮をあえてむかずに利用するなど、杜氏でもある宮本社長のこだわりが随所に込められている。

地元能美市からの依頼がきっかけ

「市の特産品として、加賀丸いもを使った焼酎がつかれないものだろうか」。宮本酒造店が芋焼酎の開発に取り組んだのは、地元の能美市商工観光課からこんな依頼を受けたことがきっかけだった。能美市は平成17年、「平成の大合併」で誕生

ファンド名

いしかわ産業化資源活用推進ファンド

ファンド運営管理法人

財団法人石川県産業創出支援機構

事業メニュー

中小企業による全国・海外市場を狙った産業化資源活用新商品等の開発・事業化に対する支援

申請テーマ

特産品焼酎の販路拡大及び特産品製造に係る資源循環サイクルの構築



地域一丸となって原料生産から商品化までを実現した本格加賀丸いも焼酎「のみよし」

したばかりで、新市のシンボルとなるような地域産品づくりの機運が高まっていた。

同じ酒でも日本酒と焼酎では製造方法が異なる。試作品開発には、独立行政法人酒類総合研究所（広島県東広島市）の協力を得て、問題を一つひとつ克服。平成19年には石川県で第一号となる芋焼酎製造免許も取得した。

同年秋、初出荷した2600本の「のみよし」は1週間ほどで完売。当初、能美市内の限定販売だったが、反響の大きさを踏まえ、全国販売も視野に

事業化成功のポイント

ファンドの助成金申請時、何度も面談を重ねて事業計画を練ることで、自社の強みだけでなく、弱みが明確になる。弱みが明確になると、外部から必要な協力を得るなど具体的な対策をとりやすい。石川県産業創出支援機構から計画・実行・評価・改善（PDCA）の各段階で適切なアドバイスを得られ、情報提供を受けられたことは今後の事業展開を考えるうえでも非常に役に立った。

宮本周司（みやもと・しゅうじ）社長▶



入れることになった。

助成金の活用でネット販売が加わり、販路は全国に拡大

そうしたなか、宮本社長は石川県と中小機構などが資金拠出して造成した「いしかわ産業化資源活用推進ファンド」の存在を新聞で知った。「研究開発だけでなく、商品開発後の販路開拓など助成の間口が広く、新規事業に取り組む中小企業にとってうってつけ」と宮本社長は平成20年度の申請を即座に決めた。続いて同社は翌21年度、中小機構北陸支部の支援を受けて、国の支援事業である「地域産業資源活用事業計画」にも認定されている。また「のみよし」は、地域資源アンテナショップRinにも出品されている。

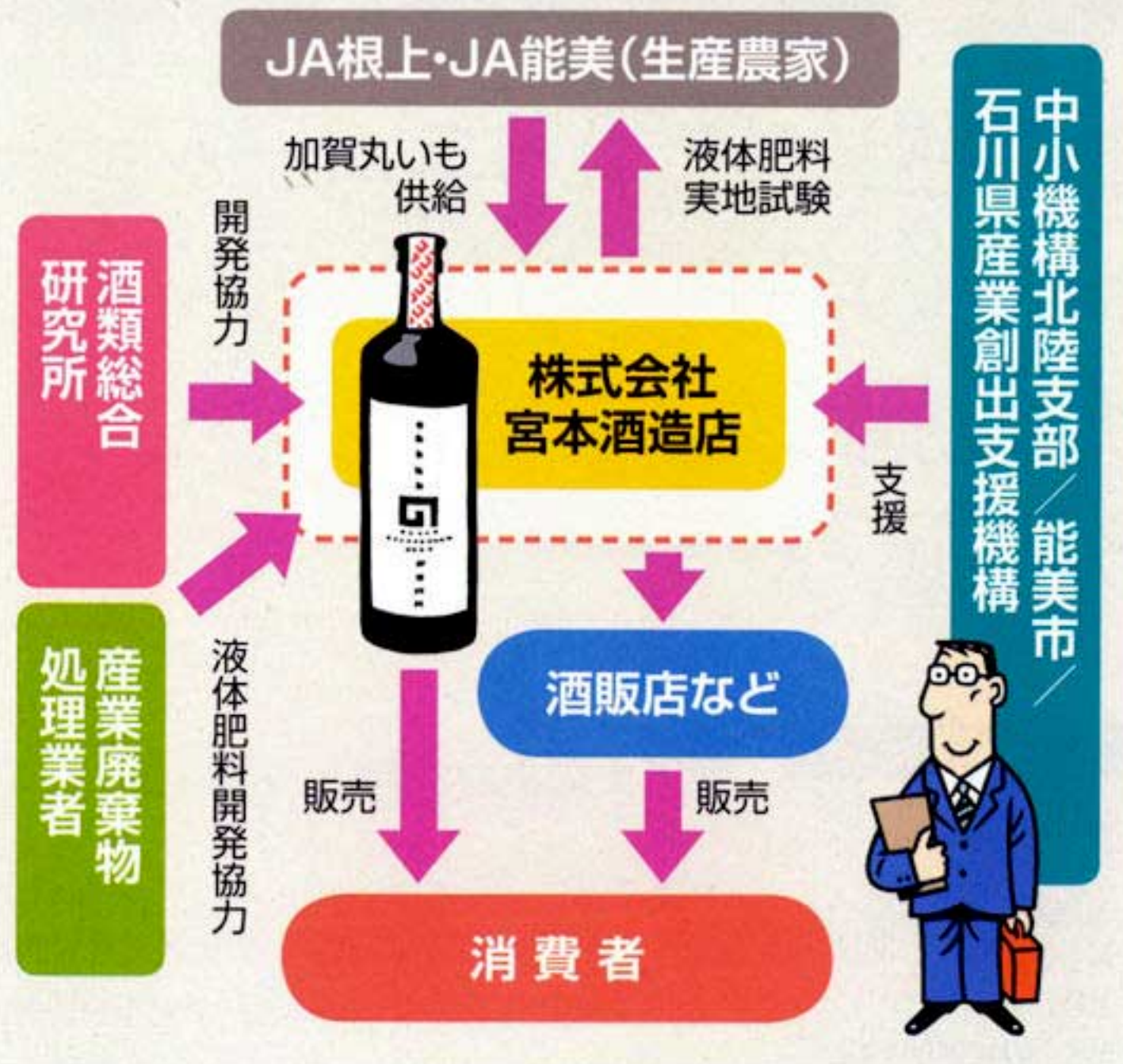


焼酎の原料には規格外品の加賀丸いもを使用している

同ファンドから受けた助成金の用途は、①販路拡大と②芋焼酎の製造工程で発生する蒸留廃液に関する資源循環サイクル構築の2点。

助成金を受けて、平成21年のスーパーマーケットトレードショーを皮切りに、数々の展示会へ出展。それに伴い、ホームページ（HP）へのアクセス数も増え、石川県外からの問い合わせが相次いだ。そこで、HPをリニューアルし、新たに販売サイトを開設。社員4人ながら、全国の顧客にも対応できる販売体制を構築できた。その制作は商工会でつながりのあった地元企業に依頼。HPには単なる商品案内だけでなく、開発の苦労話や原料に用いた加賀丸いもの紹介など、周辺情報を盛り込み、商品への理解を深めてもらおうと考えた。顧客に、よりスムーズに商品を提供できるようになったことで、「のみよし」の売上げも15%アップした。今や、『のみよし』は自社の取扱商品の中で売上げがトップ（宮本社長）という看板商品に育った。

事業の推進体制（協力業者、販売代理店などの体制）



蒸留廃液を再利用し、加賀丸いもの肥料に

「酒粕に見られるように、日本酒の製造にはムダがない。だから、焼酎製造時の蒸留廃液のリサイクルは最初から念頭にあった」と宮本社長。焼酎の製造では、加賀丸いものを発酵させ、アルコール分を抽出した後に蒸留廃液が残る。産業廃棄物として処分するのが一般的だが、原料が加賀丸いもと水であるため、肥料にできれば土壌にやさしい有機肥料となると確信していた。

そこで助成金の一部を肥料化の研究費用にあて、固形肥料としての研究開発を始めた。しかし、丸いものは粘りが強く水分の含有率が高いため、固形にするのが難しい。試行錯誤していた時、研究の協力企業である地元の産業廃棄物処理業者が「液体肥料なら可能かもしれない」とヒントをくれた。こうして平成21年、蒸留廃液の肥料化に成功。液体肥料は加賀丸いも畑と田んぼに散布し、実地試験を積み重ねている。「資源循環サイクルに取り組むことで、地元へ貢献し、地域を元気にしたい」と宮本社長は熱い思いを語る。

事業化までの道程 ～年表～

- 平成19年**
加賀丸いも焼酎「のみよし」の仕込み開始、商品完成
- 平成20年**
「いしかわ産業化資源活用推進ファンド」助成事業に採択、販路拡大に向けホームページをリニューアル
- 平成21年**
蒸留廃液の液体肥料化に成功



蒸留廃液からつくった液体肥料は加賀丸いも畑に散布し効果を検証

今後の事業展開

加賀丸いも焼酎「のみよし」は、嗜好品への感受性が高い顧客にターゲットを絞って販売を展開していく。また、ファンドの助成対象であるもう一方の資源循環サイクルについては、蒸留廃液の液体肥料化に成功したため、その肥料としての効果を確認次第、加賀丸いもの栽培農家に提供する計画だ。