

背景

清酒「**絢美人**」の蔵元
↓ **地域資源の活用！！**
酒造副産物や地域の農産物を用いた新規食品ブランド
百味工房「つむぎ野」の立ち上げ（H19）
↓
かきもち揚げ、ジャムに続く新製品として、
フクレミカン等を利用した**フルーツ酢**の開発を目指す。



フクレミカンとは・・・

- ・ **筑波山麓の特産品**
- ・ 「**福来**」ミカンともいわれ、縁起がよい
- ・ 小粒で、酸味が強い
- ・ 皮は七味唐辛子等に利用されるが、中身は大部分が廃棄（＝未利用資源の有効利用）



写真1 百味工房「つむぎ野」

支援内容

小仕込み試験により、果汁濃度、発酵温度、発酵条件（攪拌 or 静置）、種酢等についての最適条件を検討した。また、種酢造りを実施した。

製品案内

つむぎ野「**のむす**」（醸造酢、調味酢）

- ・ **醸造酢**: 果汁を酢酸菌で発酵
- ・ **調味酢**: 醸造酢に果汁をブレンド
- ・ どちらも**薄めて飲むタイプ**
- ・ **原料は茨城県産の農産物を使用**（フクレミカン、いちご、ブルーベリー、とまと）
- ・ 内容量 200ml 価格 840円（税込）



写真2 フルーツ酢「のむす」（フクレミカン）

つむぎ野、筑波西武、水戸京成百貨店、
イーアスつくば、野村醸造HP等にて好評販売中



「つむぎ野」ブランド事業（日本酒以外の新たな食品ブランドの立ち上げ、商品から販売ツール、建物に至るブランディングプロジェクト）が、**いばらきデザインセレクション2008**に選定