

支援先企業

うまい栗焼酎をつくる研究会
明利酒類株式会社

笠間の栗焼酎の商品開発支援



図 1 商品化された栗焼酎

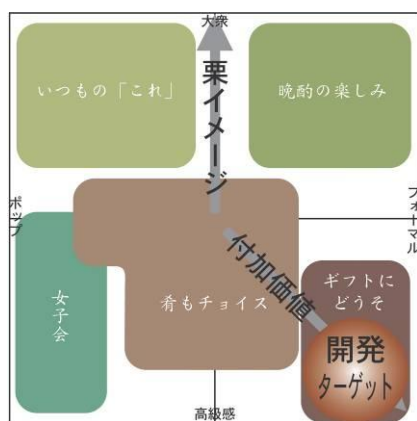


図 2 イメージ調査



図 3 商品発売風景

【開発の背景】

2005 年から販売してきた「岩間の栗焼酎」を笠間市農産品認証制度「かさまの粹」への申請にあたり、プレミアム商品として開発することになり、笠間市農政課及び当センターで技術支援した結果、商品化に至りました（図 1）。

【開発の経緯・支援内容】

栗焼酎は、西日本産が優位にあるため、「関東初・笠間の土産品プレミアム商品」を目指して、計 7 回の打ち合わせ会議に参加して支援しました。

1) 開発コンセプト

- ・原材料：栗農家の厳選した栗を使用。
- ・限定生産：3 年貯蔵した古酒，原酒 34 度，400 本限定生産。
- ・希少性：関東では初，珍しさや希少性，高級感ある笠間の土産品とする。
- ・セット販売：笠間焼作家と連携して食シーンを演出

2) 加工技術支援

- ・酒質の検討：西日本で市販されている栗焼酎の官能評価を行うことにより現状先行製品の分析や目指す方向性への助言を行いました。
- ・超音波処理：試作品の官能評価を行うことにより処理の効果について助言を行いました。

3) デザイン技術支援

- ・イメージ調査：競合品 27 品を 5 分類にポジショニング分析し（図 2），「珍しさ」や「希少性」演出のモチーフをアイディア発想しました。
- ・グラフィックデザイン：「高級感ある笠間の土産品」や「プレミアム商品」という利用シーンから，ラベルや瓶形状，外箱，葉コピーライティングを提案しました。

【開発した製品の紹介】

長期貯蔵の結果，従来品と比較して，口当たりも香りもまろやかとなることが分かり，差別化出来る商品となりました。ラベルには栗の花を用い，ギフトとして笠間焼の豆皿をセッティングし，話題性・高級感あるプレミアム商品となり，9 月 29～30 日に開催された第 6 回かさま新栗まつりで発売開始となりました（図 3）。

同研究会では，栗を使った肴やつまみの開発も視野に入れており，今後も技術支援して行く予定です。

○価格：5,250 円（税込み）／720ml，400 本限定
うまいもんどころ第 66 号認定，かさまの粹認証

○販売先：笠間市内の酒飯店 80 店舗

○記事掲載：9/29 茨城新聞，9/30 毎日新聞

基礎となった事業

平成 24 年度 試験研究指導費（標準）

現在の担当部門

工芸技術部門	部 門 長	佐藤 茂	TEL:0296-72-0316
食品バイオ部門	部 門 長	吉浦 貴紀	TEL:029-293-7497
	主任研究員	武田 文宣	