

承認No. 808 水溜食品株式会社

経営革新計画のテーマ

「ぼり×2」シリーズの新商品「燻製味」の開発による漬物の新スタイルへの挑戦

経営革新承認日：令和3年6月28日 承認期間：令和3年3月～令和6年2月

“漬物の伝統を守り、革新に取り組む”

当社は、1941年の創業以来、鹿児島、宮崎の農産物である大根や高菜を原材料とし、寒干大根、生三押大根、高菜漬け、割干や細割、熟成寒干などを製造販売してきた。販売する商品の7割近くは、南九州市の知覧町・穎娃町が栽培地である干し大根である。

当社の経営課題は、食生活の変化や高齢化により米の消費が長く減少傾向にあり、ご飯に付くものと思われている漬物の需要が減少し続けていることである。また、原料である大根の漬物市場がデフレ状態にあり、価格の低下は、生産者の事業継続を厳しくしている。特に、不作時に多くを占める小型の大根は漬物には適さず、その新たな価値の創造は喫緊の課題となっていた。その活用策が、7年前に発売した「ぼり×2」シリーズである。横ピロ個包装で干し大根のイメージを変え、若い顧客層への販路開拓を図った。今回、全く新しい製法で商品を開発し、楽しみ方をご提案する燻製味を発売する。

“製法について「ぼり×2」シリーズの新商品「燻製味」を製造・販売する経営革新”

このシリーズの漬物は、原料の干し大根を3.5cm×1.5cmにカットしたものである。「燻製味」は、枕崎市の鯉節製造業者との連携による商品である。製造方法は、櫓干ししてカットした大根を、昔ながらの熟練の手火山式で燻製する。最大の特長は、燻製の過程で完全に水分はなくなることである。秋田の「いぶりがっこ」は、大根をつるして3日から4日、表面のみが燻された後、漬込まれ発酵を伴う漬物である。当社の燻製味商品は、水分がないため発酵もない。発酵を漬物の条件とするなら、漬物ではなく、殺菌処理が不要な食品である。焦げないほどの絶妙な燻製により、アミノ酸がアップし、旨味が最大限に凝縮するとともに、リラックス効果のある癒される香りが残る。

南九州の大根櫓で干され、3分の1までに小さくなる小型の大根は、当社の新商品の最適な原材料に生まれ変わるの



(かごしまの新特産品コンクール 2021
に出品した際に作製したポスター)

なる。生まれ変わるの

会社概要代表者：水溜政典

業種：野菜漬物製造業（缶詰・瓶詰・つぼ詰を除く）

創業年：昭和16年（1941年）

従業員数：48人（令和4年2月期）

資本金：10,000千円

売上高：570,000千円（令和4年2月期）

所在地：南さつま市金峰町宮崎2940

電話番号：0993-77-0108

E-mail：51@satsuma-kanboshiya.com

“「新スタイルへの挑戦」”

当社は、この燻製味商品をご飯とともに存在する漬物市場から離れて、焼酎・ワイン・ウイスキー等のおつまみとして、また、クリームチーズに良く合うお菓子としてご提案する。地域発の食品であるが、都市圏の若い女性や主婦層をターゲットにしている。ゆっくりとくつろぐ飲食の中で楽しんでいただきたい。

今後は、スーパーや量販店、ネット通販から、全国に販路拡大を図る計画である。また、量産体制を確立するため、現在、手作業で行っている個包装の計量・パック入れ作業の機械化を計画している。既に新商品の販売量の増加に対応して、宮崎県からも干し大根を調達できる体制づくりを行った。

この経営革新を実施し、干し大根の市場価値の向上や新たな市場の開拓を図り、当社と生産者、双方の事業の継続と生産性の向上を実現する。これまでにない漬物の楽しみ方を全国に提案・展開し、南薩摩の食文化の発展に寄与していく。



（スーパーマーケットトレードショー2021への出展）