

〈コラボ紹介〉 皇国晴酒造(株) × 麺と和と、／(株)富山瀟酒

『強み×強み＝新たな価値』

今回は特別編として、皇国晴酒造(株)と会員2社がコラボした取り組みについてクローズアップします。



▲仲介時の様子。写真左：麺と和と、写真右：(株)富山瀟酒

【コラボ背景】

現在、皇国晴酒造(株)は新米を使った本格的な酒造シーズンで冬～春にかけて新酒を造っていますが、醪（もろみ）を搾って清酒を抽出する工程の副産物として、搾り終えた『酒粕』が生成されます。

酒粕は、国の公表によると1年間に日本酒総量の約10%（約32,000 t）が生成されるといわれています。

「米・麴・酵母」由来の成分が濃縮した酒粕は無添加で栄養価が高く多方面から注目されますが、多くの酒造会社は忙しい時期に酒粕を販売管理するのが困難なため市場に出回るのは少量で、大半は近所に配布したり漬物用として活用したりするそうです。

今回のコラボは、岩瀬社長が「日本酒を造る私どもはお米に生かされている。感謝の意を込めてお米は余すことなく有効活用したい。」と、当所に配られたことがきっかけでした。

企業情報

住所：黒部市生地296

電話番号：0765-56-8028

H P : <http://www.mabotaki.co.jp>

【新たな価値づくりを目指して】

酒粕はダイヤの原石のように可能性の塊ですが、造り手自ら管理・加工・販売する労働力や保管場所の確保が困難で、価値を適切に提供できる手段がない現状に課題を抱えています。

特に中小企業は、限られた人材やその他資産を原資に事業へ集中投下するため、1社でできることには限界があります。

そこで、解決手段として社長同意のもと筆者が以前に取材した加工や販売に強みを持った2社を繋ぐ試みを行いました。

今回は、『麺と和と、』（令和5年8月号紹介）および『(株)富山瀟酒』（令和6年2月号紹介）の2社にお声がけしたところ快諾していただき、今後酒粕を使用した商品開発を行う予定です。

（当所HP『会員紹介』欄に取材時の記事があります。）

それぞれ理念の親和性も高く、『麺と和と、』は「医食同源」の想いを胸に健康に配慮したラーメンを提供し、尚且つ他社とコラボする想いが店名に込められていること、『(株)富山瀟酒』は地域の潜在価値を適切な形で掘り起こし提供すること、2社ともに酒粕に新たな価値をつくり別の市場で提供できる可能性を持っています。

黒部商工会議所は地域唯一の経済団体として、マチチカラを掘り起こし地域力を高めるべく、企業間のハブになり互いの強みを繋ぐことで1社ではできない取り組みを推進していきます。

今後とも皆様より、地域活性化に向けた当所の活動にご協力いただけますと幸いです。