

コア企業：オホーツクビール(株) (北見市：ビール製造業)

連携企業等：(株)倉本鉄工所、(株)はるにれバイオ研究所、(株)グリーンス 北見、
(有)道食、(有)大黒屋、川本デザイン室、国立大学法人北見工業大学、
(財)林-つ地域振興機構(北海道立林-つ圏地域食品加工技術センター)、
学校法人東京農業大学

32

事業計画の概要：ピネガーフェーマンター(小型発酵装置)による酢製造システムの開発・販路 開拓～専門業者に限定されていた酢製造技術の一般化と地場農産物の有 効利用促進～

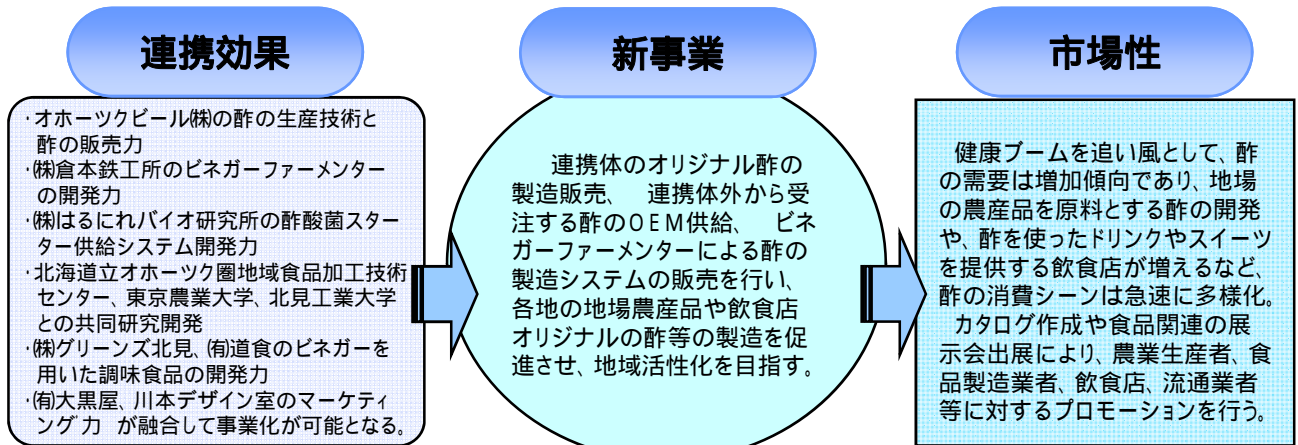
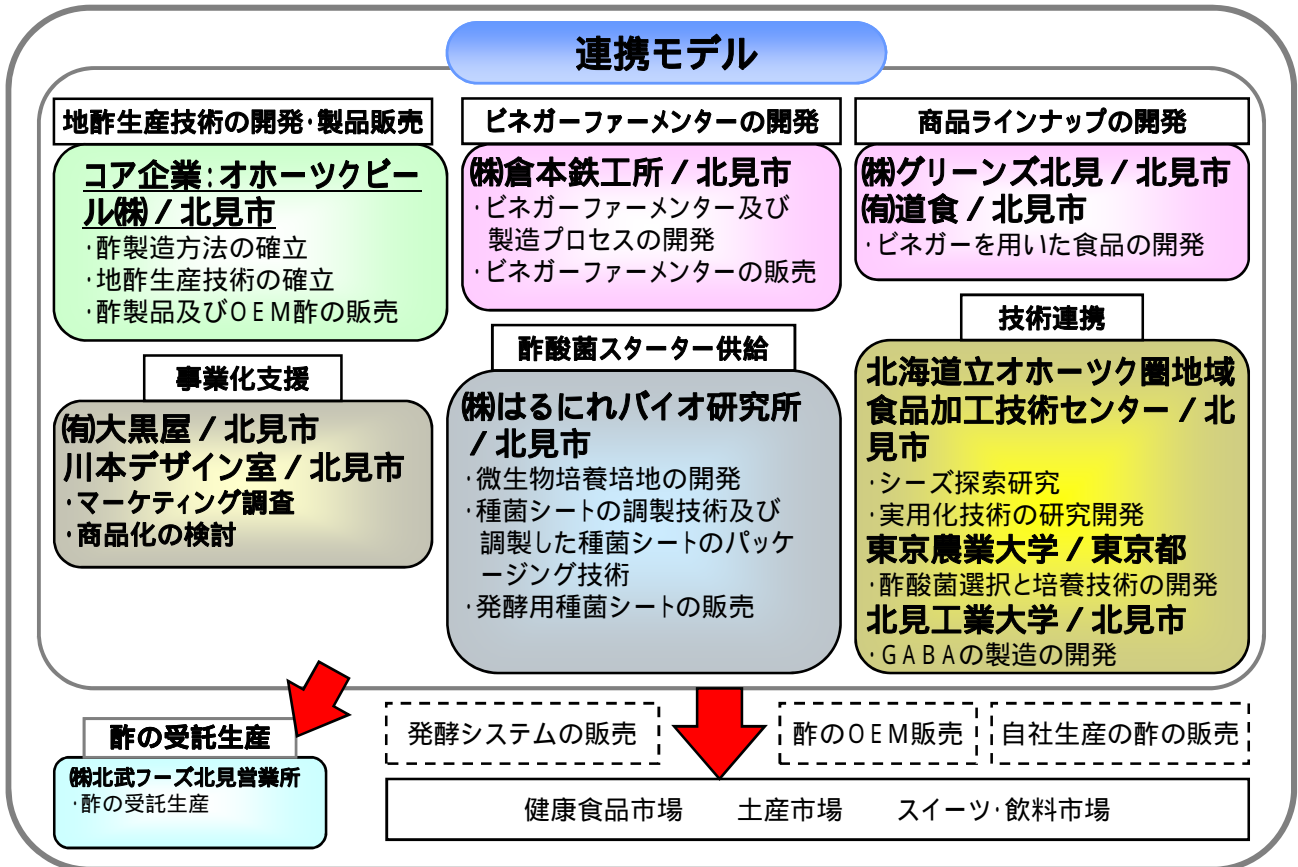
1. 酢の主な成分である酢酸、クエン酸、アミノ酸は、新陳代謝を高め血液をサラサラにする効果があり、
血圧・血糖値・コレステロールの正常化、生活習慣病予防、疲労回復、ダイエット、美容等に効果的と
言われ、健康志向を追い風として、一般的な調理用酢に加えて、もろみ酢、黒酢・果実酢等の飲用酢
など酢全体の需要は増加傾向にある。元々、酢は東洋では穀物系、西洋では果実系ピネガーなど古く
から利用されてきた調味料であるが、近年、地場の農産物を原料とする酢を開発する動きや、酢を
使ったドリンクやスイーツを提供する飲食店が増えるなど、酢の消費シーンは急速に多様化しつつあ
る。
2. 一方、酢を製造するためには、過大な設備投資、製造期間の長さ、経験による技術習得、酒造免許、
種菌の確保が必要であり、大手製造業者や伝統的な製造業者に限られ新規参入は困難であった。ま
た、地場農産物や飲食店のオリジナル酢を製造する場合、従来の製造業者が、ロットの少ないこれら
の受注に対応することは少なかった。
3. これらの課題を克服するため北見ブランドの会が中心となって、高い発酵技術を有するオホーツク
ビール(株)がコア企業となり、装置製作を得意とする(株)倉本鉄工所、シート培養による種菌の接種技術
を持つ(株)はるにれバイオ研究所など産学官の10者が連携して、低コストかつ短期間で専門業者以外
でも簡単に酢を製造できるシステム「ピネガーフェーマンター(小型発酵装置)」及び関連商品を共同開
発した。本システムの主な特徴は、装置が1台50万円と安価、酢の製造期間が2～3週間と短期
間、操作方法はマニュアル化され高度な技術は不要、1台で全ての製造工程が完了、タンクが
脱着可能で多品種少量の生産が可能、他社が製造したアルコールをブレンドするためアルコール
発酵工程が無く酒造免許は不要、シート培養による菌種はシステムとセットで提供することである。
4. 本事業は、本システムを活用して、連携体のオリジナル酢の製造販売、連携体外から受注する
酢のOEM供給、ピネガーフェーマンター及び菌種酢の製造システムの販売、を行い各地の地場農
産物や飲食店オリジナルの酢等の製造を促進させ、地域活性化を目指す。

酢の製造工程(商品化されたハバネロ酢の例)



ピネガーフェーマンター (小型発酵装置)





支援メニュー

【活用(予定)支援メニュー】 補助金 特許料の減免措置

コア企業の会社概要

企業名・代表者	オホーツクビール株式会社 代表取締役専務 渡辺 克良		
所在地	北海道北見市山下町2丁目2番2号		
創立	平成6年3月		
資本金・従業員数	9,500万円	29名	
TEL / FAX	0157-23-6300	0157-23-1121	
e-mail	okhotsk@beers.co.jp		
URL	http://www.beers.co.jp		