

北海道産原料酢の商品化モデル・ビジネスプラン

—北海道ならではの新しい食文化の創造を目指して—

北海道では平成19年度から、本道の主要な一次産品を原材料とした加工食品の開発・商品化を促進する「農産物付加価値向上推進事業」に取り組んでいます。

今年度は、北海道名誉フードアドバイザーの小泉武夫先生のアドバイスをいただきながら「米」と「小麦」を使用した「酢」づくりをテーマに取り組みました。

これは、道内では原料となる米や小麦をはじめとした農産物が豊富に生産されているものの、それらを活用した「酢」がほとんど作られていないこと、また道産原料酢が生まれることによって、飲料酢やドレッシング、たれなど、新たな商品開発に発展する可能性が大きいことが、その理由です。

試作品の調査結果をふまえ、商品化モデル案をまとめました。

北海道ならではの新しい食文化の創造に向けたビジネスチャンスの資料として、ご活用ください。

道内における「酢」に対する支出額は、年間約60億円と試算しておりますが、道内で使用する酢が道産原料酢に置き換わることによって、新たな道内循環と地域の活性化が期待できます。さらに北海道特産品の創出により、道外に対するアピール強化にもつながります。

酢の市場は拡大基調にある有望なマーケットです

- 食酢の大半を占めている醸造酢の国内生産量は、増加傾向で推移しています。
- 家庭内での消費量も着実な伸びが見られ、飲用酢ブームを裏づけています。
- 北海道は、酢の生産地となっていないことと併せて、家庭での消費量も全国平均を下回っています。今後、北海道ならではの酢の消費スタイルを生みだしていく可能性が大きいのです。

酢の市場動向		
年・年度	醸造酢の生産量 (ml)*	一世帯当たり年間消費量 (ml)**
平成元年	373,300	2,744
5	385,300	2,504
10	416,900	2,565
15	424,200	2,954
18	432,700	2,995

(*)農林水産省 食品産業振興課 (**)総務省 家計調査

一世帯当たり
年間消費量

全 国: 2,995ml

北海道: 1,588ml

北海道産原料を用いた「酢」の試作品の概要

- 北海道産の米と小麦を原料として、次の3種類の試作品を製造しました。いずれも酢酸発酵は静置発酵法*によります。

区分	純米酢	純米吟醸酢	小麦酢
原料	彗星(ニセコ産)	彗星(仁木産)	ハルユタカ(下川産)
酸度	4.7%	4.4%	5.1%

*静置発酵法: 酒の液面に自然に酢酸菌膜を張らせる方法で、昔ながらの伝統的製法とされています。

- 全国の主要都市圏(札幌、東京、名古屋、大阪)の料理教室において、試作品の味覚調査を実施したところ、次のとおり高い評価を得ることができ、既存の商品と比べても水準以上の味、品質であることが確認されました。(被験者総数=364名)

試飲・試食時の試作品の総合評価

区分	総合評価(絶対評価)			
	試飲		試食	
	良い評価	平均得点	良い評価	平均得点
純米酢	54%	3.48	72%	3.94
純米吟醸酢	58%	3.62	66%	3.83
小麦酢	40%	3.29	40%	3.36

良い評価=良い+やや良い、平均得点=5段階評価(中位点3.00)



- 「珍しい味」とされた小麦酢の評価は、消費者調査では低目でしたが、料理専門家や業界有識者からは、その個性が高い評価を受けました。
- 試作品はそれぞれ特徴を持っていますが、「酸味がほど良い」「口当たりや飲み口が良い」「バランスが良い」という点が共通しています。

純米酢



すっきりした味わい。さわやかな酢。酢のものや家庭向けに。

純米吟醸酢



マイルド感、上質感の高い酢。寿司などの和風メニューに。業務用にも。

小麦酢



独特の香りと味わいがあり、北海道らしい個性的な酢。濃厚でコクもあり、中華料理や洋風メニューに。加工原料としての期待も。

「北海道産原料酢」の可能性

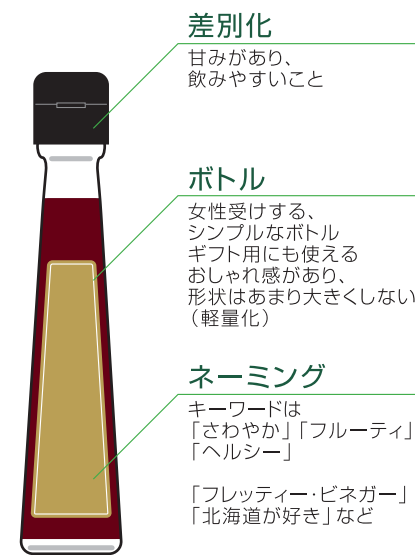
- 北海道原料に対する評価は、「安全」「安心」と「新鮮感」であり、「酢」の商品領域としても調味料だけでなく、飲用酢や果実酢、ほかの農産物を使った「食酢」などの開発を期待する割合も高くなっています。「酢」の産地イメージが希薄な北海道ですが、北海道らしさをアピールしながら、差別化力のある商品を生み出す可能性は大きいのです。

「北海道産原料酢」の戦略ポイント

- 用途と味の特徴、個性を明確にアピールする。
- 北海道らしさを強調し、原料の品質、安全・安心を打出す。
- 消費者にとって、身近でなじみやすい商品化を図る。

商品化モデル(リーダー商品の例)

フルーツ酢 北海道果実を使用



ターゲット: 女性層
ヘルシー志向の中高年齢層
用途: ドリンク(ダイエット、ヘルシー用)ギフト(飲用酢セット)
種類: ハスカップ酢、ぶどう酢、ブルーベリー酢(醸造酢)など
価格帯: 1本(300ml程度) 1,000円以上も可能
その他: 試作品を改良するなら、「ニゴリ」を取る

食卓酢 小麦など穀物酢を想定



ターゲット: 家庭、ファミリー向け(業務用可)
用途: 家庭酢、中華料理、マリネ、業務用酢、ピクルス
特徴: 高級感を出しつつ、価格はおさえる
価格帯: 1本(300ml程度) 200~500円位
その他: テーブルに「酢」を置く習慣は、いまだ定着していないようだが、高齢化とともに習慣化していく可能性がある。業務用として、大量消費をめざすなら「中華料理」。従来酢のイメージを変える。北海道産バalsaミコ酢など

寿司酢 純米酢・純米吟醸酢を使用



ターゲット: 北海道内寿司店、メニューとして寿司を扱っている居酒屋、郷土料理店
用途: 寿司飯、酢のものなど
価格帯: 300円/1ℓ以下
その他: 「吟醸酢」は寿司用として目的をハッキリさせる。コクを出す