

## 「新しい東北」復興ビジネスコンテスト 2016 アイリスオーヤマ賞 記念対談



【写真右：アイリスオーヤマ株式会社 大山健太郎代表取締役社長】

【写真中央：島津麴店 佐藤憲光】

【写真左：島津麴店 6代目 佐藤光弘】

先般実施された「新しい東北」復興ビジネスコンテスト 2016 において、島津麴店がアイリスオーヤマ賞を受賞したことを記念して、平成 29 年 2 月 28 日、アイリスオーヤマ株式会社 大山健太郎代表取締役と、島津麴店 6 代目佐藤光弘様、佐藤憲光様との間で対談が行われました。

---

### 受賞のポイント

**大山** 地元産の材料を使い、有名パティシエとのコラボ商品である「華糎アイスクリーム」の開発事業<sup>1</sup>は、伝統産業を基にした地域活性やモデル性、先進性に優れていると評価し、企業賞として選定させていただきました。

**佐藤光弘（以下「佐藤光」）** ありがとうございます。賞をいただき、とても光栄に思っています。

---

### 島津麴店の取組紹介

**佐藤光** 島津麴店は明治 42 年に石巻で創業し、今年で 108 年目を迎えます。東日本大震災では津波に襲われたものの、多くの方々に支えられ店舗と工場を再建しました。私自身も震災を機に地元である石巻に戻り、6 代目として島津麴店を継ぎました。5 代目までは仕込み味噌や甘酒を造っていましたが、私の代から飲む麴である「華糎」の製造、販売を始めました。華糎の特徴は 2 つあります。1 つ目は、宮城県内産のササニシキ 100%で造っているということです。現在は契約農家 3 社からお米の提供を受けています。ササニシキは私たちの麴菌に最も相性が良く、他のお米も試しましたが、

---

<sup>1</sup>島津麴店は、自社販売している宮城県産ササニシキ100%の「華糎」を使用したアイスクリームを、日本のトップパティシエ監修のもとに開発・販売する事業にてアイリスオーヤマ賞を受賞。

やはりササニシキが一番良いという結論に至りました。もう1つは低温加熱によりじっくりと熟成していることです。徹底した温度管理により、通常の製法では死滅してしまう栄養素や酵素も残っています。この低温加熱製法は全国で唯一のものです。「華糰」という商品名は商標もっています。

**佐藤憲光（以下「佐藤憲」）** 食べ方としては、牛乳や豆乳で割って飲んだり、砂糖の代わりとしてヨーグルトに入れて食べるのがおすすめです。ヨーグルトに入れる場合、ヨーグルト 100 に対して華糰 30 位の割合で入れると酸味と甘みが良いバランスになると思います。華糰はわざと麴の風味を弱くしていて、お米本来の甘さを感じることができます。

**佐藤光** 緑茶に入れたり、練乳の代わりとしてイチゴにかけたりしているお客様もいらっしゃいます。

**大山** 本日も商品をお持ちいただきましたが、どのようなサイズ展開をしているのですか。

**佐藤光** 190ml、280ml、店舗限定の 420ml、業務用の 1,000ml の 4 サイズを展開しています。280ml のものは税込 750 円で販売しています。

**大山** 決して安いとは言えない価格ですね。業務用もあるとのことでしたが、現在はこういったチャネルで販売していますか。

**佐藤光** 一般向けと、ホテルや旅館などの業務向けの 2 つの販売ルートがあります。業務向けとしては、例えば石巻市内のホテルではローストビーフの味付けやサラダのドレッシングの隠し味として使われています。みりんの代わりのようなイメージです。それ以外にも砂糖の代わりならなんでもできるので、デザートや生クリーム、シャーベットなどに使われています。

**佐藤憲** 華糰自体にはアルコールは含まれていませんが、横浜市内のホテルではカクテルにも使っていただいています。糰には脳の唯一のエネルギー源である天然のブドウ糖が含まれています。ブドウ糖は不足すると集中力がなくなってしまうから、子供から大人まで、どの年代の人にも必要とされる栄養素です。江戸時代には糰はエネルギードリンクとして飲まれていたそうです。



**大山** 最近では美味しいだけではなかなか売れませんから、付加価値が必要ですね。

**佐藤憲** 糰にはビタミン B 群が豊富で、必須アミノ酸も全て含まれているとされており、健康のみならず、美容にも良いと言われています。

**大山** 現在の生産能力はどれくらいですか。

**佐藤光** 280ml のパックで、1 か月で 3,000 個くらいです。

**大山** そうですか。思ったよりも少ないですね。糰はどのような生産プロセスなのですか。

**佐藤光** お米を洗い、蒸して、麴菌を混ぜ、約 45 時間ほど温度を保って発酵させる、という流れです。発酵など時間短縮できない工程が多いので、おおよそ週に 2 サイクルくらいしかできません。

**佐藤憲** もともと糰は日本古来のものです。それなのに甘酒との違いは世の中にはあまり知られていません。今回、「新しい東北」復興ビジネスコンテストに応募したのも、少しでも華糰の知名度・注目度を上げるためです。

---

## 華糰アイスクリーム事業

---

**大山** 今回のビジネスコンテストで受賞した「華糰アイスクリーム事業」の進捗はいかがですか。

**佐藤光** 商品開発に協力していただいたシェフが、今年中に都内にお店オープンさせます。華糰アイスクリームはそのお店で今年の冬くらいから販売する予定です。今回の華糰アイスクリームは、フラッグシップ商品として、華糰の認知度向上につながればいいと思っています。

**佐藤憲** 華糰特有の甘さはシェフにとっても経験のないものだそうです。食感としてはアイスクリームとジェラートの間くらいで、口に入れると甘さが広がり、その後華糰特有の風味が出てくる。商品自体はもう完成していて、現在は商品名とキャッチコピーの検討をしているところです。

**佐藤光** 日本らしいウェルカムドリンク、ウェルカムスイーツとして使っていただければと思っています。仙台でも MICE<sup>2</sup>が増えていますし、糰はハラール食でもあるので、おもてなしドリンクとして広まっていけば嬉しく思います。将来的には「萩の月」に並ぶ仙台の名産品に育てたいです。

---

## 今後の展望と課題

---

**佐藤光** 将来の目標は「アスリート食への展開」、「海外販売」、そして「糰文化の継承」の3つです。これまでは私たち2人だけで製造から販売まで行っていたので営業まであまり手が回らなかったのですが、昨年から従業員が1人増えたので営業にも注力していきたいと考えています。

**大山** アスリート食で言えば、当社は地元大学の体育系学部と協力関係にあるので、島津麴店さんとも何かコラボレーションできたら良いですね。ただ、アスリート食として売り出そうとなると、科学的な裏付けが非常に重要になりますよね。

**佐藤光** そうですね。おっしゃるとおり根拠となる科学的データは必要だと思い、県の産業技術総合センターや民間研究所などに持ち込み、様々な方法での測定を試してみましたが、糰独特の粘性により測定ができないそうです。科学的な裏付けを取れていないことが悩みどころです。



**大山** そうですか。当社の研究部門で何かお手伝いできないか確認してみましょう。科学的なエビデンスが取れるか取れないかで今後の販売戦略も大きく変わってきますよね。一般消費者向けの販売戦略はどのように考えていますか。

**佐藤光** まずは仙台圏までを対象に、地元から販売していこうと考えています。そして足元を固めたら東京圏、大阪圏等の大都市に進出したいです。華糰はやや高めの価格帯ですが、大都市では健康志向のライフスタイルを好む人が増えていますし、チャンスがあると思っています。

**大山** 海外に売り出していくためにも、まずは国内で足元を固めることが大事ですよね。例えばアメリカに食品を輸出しようと思うと細

---

<sup>2</sup> MICE(マイス)とは、Meeting(会議・研修・セミナー)、Incentive tour(報奨・招待旅行)、Convention または Conference(大会・学会・国際会議)、Exhibition(展示会)の頭文字をとった造語で、ビジネストラベルの一つの形態。参加者が多だけでなく、一般の観光旅行に比べ消費額が大きいことなどから、MICEの誘致に力を入れる国や地域が多い。



かいルールがあるのでその対応も大変です。

**佐藤憲** 華糰は砂糖の代わりならばなんでもでき、栄養的にも万能なので、どのような売り出し方をすべきかを迷っています。

**大山** なかなか売り出し方を決められないのはエビデンスがないからというものもありますよね。ただ美味しいだけ、甘いだけで 750 円では消費者は高いと感じるのではないのでしょうか。健康や美容の効果をはっきりと示せると良いですよ。せっかく効能があるのだから、食べておいしい、で終わらせるのはもったいないです。

**佐藤憲** ありがたいことに、最近では海外のマレーシアや中国からもお声掛けをいただいています。将来的には、便利な小型サイズやストレートで飲めるような商品も展開したいと思っています。

**佐藤光** HACCP<sup>3</sup>対応も課題です。今の工場では設備上、HACCP を取得できないので、どうか HACCP を取得できる工場を新設したいと思っています。

---

#### 「新しい東北」としての産業復興について

**大山** 3月で震災から丸6年になります。確かにインフラや住宅の再建は進んでいますが、産業の復興はまだうまくいっていない部分もあると言わざるをえません。障壁となっているのはやはり人手不足であり、そのため人材育成が大切だと感じています。島津麴店さんのように、小規模でも地場の食材を使い、オンリーワンの商品を持っている方は、当社としても出来る限りの支援をしていきたいと思っています。



**佐藤光** 今回受賞した華糰アイスクリーム事業を通して、地元の方に「規模が小さくてもこういうことができるんだ」ということを発信していきたいと考えています。華糰アイスクリーム事業の本格始動にあたり、従業員を新たに 1 人雇用する予定です。地域の雇用創出に貢献しながら、糰文化を残すため、歴史や伝統を大切にしつつも新しいことにチャレンジしていきたいです。

**大山** 当社はメーカーですが、全国で最大規模の小売の販売チャネルネットワークを持っています。特徴を持つ優れた商品であれば、北海道から沖縄まで全国で販売できると思います。島津麴店さんの場合、やはりエビデンスが必要ですね。この価格帯なら、美味しいだけでなく付加価値をはっきりと示すことが必要だと思います。今後、コラボレーションしながら何か事業につながればうれしいですね。

---

<sup>3</sup> HACCP(ハサップ)とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。