

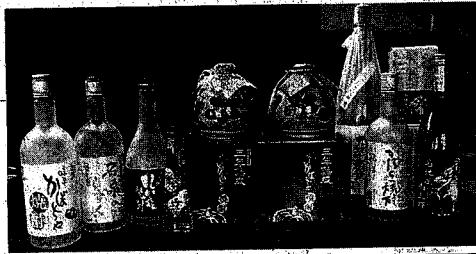
「当地焼酎」の受注拡大

多胡本家酒造場

多胡本家酒造場(岡山県津山市)は焼酎やビールのOEM(相手先ブランドによる生産)の受注を拡大する。全国から豆や芋、根菜などを送ってもらい、焼酎やリキュールにして出荷する。国が進める地方創生で観光や農業振興が注目されており、農業協同組合や観光協会などからの受注を見込む。現在約30種類を手がけており、3年後には60種類にまで増やす。

焼酎のOEMは送ってもらった材料で試験的に醸造する。正式な依頼があれば本格醸造に取りかかる。生産にかかる期間

3年後、60種に倍増 地方創生で需要増見込む



は数カ月。1回の醸造で1500本(720ミリリットル)程度作ることができる。ラベルや化粧箱の作製にも対応する。

価格は試験醸造で5万円程度、本格醸造で150万~170万円。水は津山のものだけでなく、希望があれば各地から持つてきてもらい、使用することも可能だ。



同社は従来、山芋やサトイモ、黒豆などを使った焼酎を手掛けてきた。2014年度は約1万5千本の生産実績がある。地方創生の流れを受けて各地で6次産業化の動きが広がっているが、酒造りを始めるには多額の初期投資が要る。昨年ホームページ上でOEMの受注を始めた

ところ、農協や企業からの問い合わせが増えているという。OEMに潜在的な需要はあると見て、本格実施に踏み切る。

各地の農協にダイレクタメールを送付し、積極的に提案を始める。醸造用のタンクは洗って繰り返し使うことができるので、増産にも対応しやすいとみている。

果物を使ったリキュールのOEM製造も90万円程度で可能だが、10カ月ほどかかる。同社が醸造している地ビールや日本酒でラベルを交えて販売

するOEMも取り扱っており、手取り早くイベントなどで利用することも可能だ。ビールはボス

ターを飲食店に配り、受注の拡大を狙う。

同社は1680年代創業の老舗。日本酒では大

吟醸酒や純米酒などを幅広く醸造。焼酎、リキュール、地ビールなども手掛けている。