

食ラボとがち開発商品「果実酢」を

株式会社まつもと薬局が販売開始

11月14日（月）から、原料生産・製造は「ときいろファーム」

帯広市内で調剤薬局を運営する株式会社まつもと薬局（代表取締役：松本健春）が、自社初のプライベートブランド商品を発売します。第1弾商品は、十勝管内のラズベリーやブルーベリーなどの小果実を使用した果実酢です。

発売日は11月14日（月）で、食品販売をしている自社店舗5店で販売する他、今後は自社通販サイトでも販売する予定です。

製造は帯広市岩内町でベリー類の生産・加工を営むときいろファーム（代表：鶴崎伊吹）で、受託生産を行うのは初めての取り組みです。

■商品概要

【商品名称】幸福 de 酢（こうふく です）

【種類】

・ラズベリー酢

（帯広市ときいろファーム産 手摘みラズベリー使用）

・ブルーベリー酢

（帯広市ときいろファーム産 手摘みブルーベリー使用）

・梅酢（新得町狩勝高原産 手摘み完熟梅使用）

【容量】200g（飲用の場合は4倍～5倍希釈）

【希望小売価格】

・ラズベリー酢：1,300円（税込）

・ブルーベリー酢：1,400円（税込）

・梅酢：1,200円（税込）

※まつもと薬局店頭では、「地域の健康応援価格」にて販売いたします。



■商品の特徴

①砂糖不使用

以前、まつもと薬局で他社の果実酢を販売していた際に、糖尿病などの持病を持っている方から、砂糖が入っていない商品の要望が寄せられていました。糖分は飲む方の体調や好みに合わせて足せることから、病気をお持ちの方にもご利用いただけるよう、砂糖不使用で製造しました。

②素材のこだわり

果実の栽培にとっても、今年は例年になく天候に悩まされる年でしたが、果実酢に最適な状態と熟度を見極め、一つ一つ丁寧に手摘みで収穫したラズベリー、ブルーベリー、豊後梅を使用しています。



農薬を使用せずに栽培されたラズベリーとブルーベリーは帯広市岩内町のときいろファーム産です。豊後梅は、新得町狩勝高原産の豊後梅を使用しています。酢に加工した際の美味しさを追求し、樹上で完熟した梅を収穫し、すぐにピューレ化しました。

③果肉入り、果汁 45%以上

果実の味わいを楽しむため、厳選した果実を丁寧にピューレ化し、粗ごしして果肉ごと酢酸発酵させています。ラズベリー酢、ブルーベリー酢は果汁 50%、梅酢は果汁 45%と、ふんだんに果実を使用しました。

④酢+果汁のブレンドではなく、しっかり酢酸発酵

飲むタイプのお酢には、既存の酢と果汁をブレンドし、砂糖を加えた商品も多いですが、幸福 de 酢は、果汁と酢酸菌に、少量のアルコール(※)と少量の醸造酢を加え、じっくりと 1 ヶ月ほどの時間をかけて発酵させた手づくりの商品です。この方法で製造することで、果実と酢の味わいが相互に深まります。

※製造工程の中でアルコール分は全て酢に変化していますので、ご安心してお召し上がりください

■地域内連携による商品開発

帯広地域雇用創出促進協議会で実施する商品開発事業「食ラボとから」が開発情報や製造技術などをまつもと薬局、ときいろファームに移管をし、製造しました。

食ラボとからは、帯広農業高校食品科学科ビネガー班やオホーツク財団の協力を得て、平成 27 年度に果実酢の商品開発を行い、商品の製造販売を希望する事業者を募っていました。

学校、研究機関、商品企画開発者、生産者／製造者、販売者が最適な形で連携し、商品の製造販売に結びつきました。

まつもと薬局、ときいろファームは、ともに北海道中小企業家同友会とかち支部の会員で、会合などで顔を合わせ、交流が盛んになる中で、今回の連携が生まれました。



■今後の展開

調剤薬局がオリジナルの商品を製造販売するということは、あまり例を見ない珍しいことです。まつもと薬局では、健康機能性を有した商品の販売を通じて地域の皆様の健康に寄与したい、という思いから、今後も地域産の原料を使用した商品の開発を進めていく予定です。

■まつもと薬局のコメント

「予防医学の観点から、毎日少量ずつ飲むことをおすすめしたい。商品の栄養成分に関する質問以外にも、持病や栄養に関して悩んでいる方は、店舗にいる栄養士に気軽に相談してほしい」（まつもと薬局フロンティア店 栄養士 一色さん 談）



■ときいろファームのコメント

「今年は長雨や日照不足、台風など大変な年でした。その中でも品質のよいものをお届けすべく、育成管理や収穫タイミングの見極めなどに注力しました。酢の製造は、果実の味わいを素直に出すことを心がけ、時間をかけてじっくりと発酵をさせています。たくさんの方に楽しんでもらえたらうれしいです」（ときいろファーム 代表 鴛崎さん 談）

<参考>

まつもと薬局 役員が4ヶ月飲み続けた結果、コレステロール値の改善や、
中性脂肪の減少が見られました。

※別紙参照

<参考関連WEB>

【まつもと薬局 ホームページ】 www.matumoto.info

【ときいろファーム ホームページ】 www.mytokachi.jp/tokiibroberry/

【食ラボとかち 開発商品「幸福酢」ページ】 tokachi-love.net/product/koufuku-su.html

<販売店舗情報>

まつもと薬局

- ・本店（帯広市東6条南9丁目14番地1）TEL 0155-25-7213
- ・南町店（帯広市西14条南34丁目4番地2）TEL0155-48-9988
- ・自由が丘店（帯広市自由が丘1丁目1番地1）TEL0155-58-1070
- ・西6条店（帯広市西6条南6丁目4番2）TEL0155-21-1230
- ・フロンティア店（帯広市西18条北2丁目29番地6）TEL(医療食/栄養相談)0155-41-9333

※「幸福 de 酢」は株式会社まつもと薬局の登録商標です（登録番号：5890814号）。

<本件に関するお問い合わせ>

食ラボとかち（帯広地域雇用創出促進協議会） 高橋司（たかはし・つかさ）

北海道帯広市東2条南5丁目1（北海道中小企業家同友会とかち支部内）

TEL：0155-20-5505 FAX：0155-27-2181 E-mail：takahashi@tokachi-love.net

<商品・販売に関するお問い合わせ>

まつもと薬局 フロンティア店(医療食/栄養相談)

北海道帯広市西18条北2丁目29-6

TEL：0155-41-9333 FAX：0155-33-4811