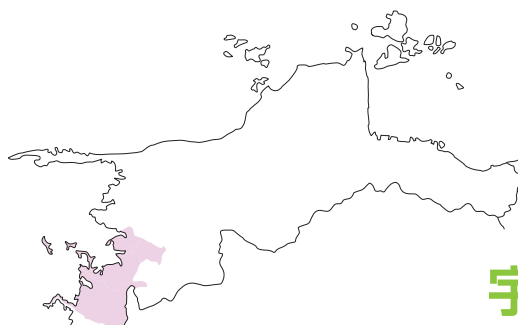


企業組合 ナチュラリズム



宇和島市

宇和島産「ブラッドオレンジ」の リキュール製造・販売事業

1 事業内容

県下初となるリキュール特区認定を受けて、地域資源である「ブラッドオレンジ」をもとにリキュールを造り、販売する。

2 事業背景

愛媛県の南西部に位置する宇和島市は、南予地方の中心都市であり、全国に知られる温州みかんの産地でもあるが、現在では生産過剰やオレンジの輸入自由化等により価格は暴落、長い低迷にあえいでいる状況にある。

ただし、安価なみかんが売れない半面、都市部では高級柑橘類が売れている事例もある。

これらの現状を鑑み、宇和島市では J A・研究機関・農家が一体となって、イタリア原産の高級オレンジ「ブラッドオレンジ（タロッコ）」の栽培に取り組んでいる。

特例措置を活用することで、小ロットのリキュールの製造が可能となることから、柑橘農家及びレストラン事業者間の農商工連携によりブラッドオレンジ由来のリキュールをイタリアンレストランで製造し、販売することを通じて地域の活性化を推進し、新たな担い手の育成と、雇用機会の創出を図ることを最終目標としている。



3 事業、技術、商品の特徴

平成21年11月中旬に完成したリキュール「NICORi rosso (ニコリ・ロツソ)」のアルコール分は20～21度。ブラッドオレンジ特有の赤みを帯び、豊かな香りとさわやかな甘い口当たりで高級感のある製品となっている。また、製造時に濾過をしていないため、にごり酒のように沈殿物があることも特徴になっている。

4 助成内容及び効果

製造設備導入のほか、リキュールのロゴやデザイン開発に取り組んだ。瓶の形状等については大学生らの協力も得るなど満足いくものが出来上がり、想定している顧客層へのアピール力は強化されたと考えている。また、設備面では充填機の導入等により、組合員の作業軽減による省力化、生産能力向上を図ることができた。

5 今後の展望

今後は春と秋にそれぞれリキュールを製造していく計画であるが、春の仕込みは生果の収穫時期であることから果肉入りとし、秋の仕込みはジュースを原料とすることで、異なる味わいの商品ラインナップを増やす予定である。また、ブラッドオレンジの増産体制が整ってきた段階で、ジュースとリキュールのセット販売も考えていきたい。

今後の課題としては、ブラッドオレンジの真っ赤な果肉の色を再現すること、および安定した品質の商品出荷体制を整えることである。



山本代表

Message From Entrepreneur

まるごとの自然に尊敬と感謝の気持ちを常に持つ事を理念とし、このモチベーションを高く維持する事で、次世代までの道筋をつける。

企業概要

〔代表者〕 代表理事 山本 展弘
 〔住所〕 宇和島市津島町高田乙589-2
 〔設立〕 平成21年4月
 〔TEL〕 0895-32-1773
 〔FAX〕 0895-32-1773
 〔URL〕