

2022年11月

キャッチコピー：独自発酵技術を活かした新商品開発・新経営戦略

商品名：紅濱の唐芙蓉、飲むフルーツ酢

説明文：紅麴を使った自社のオリジナル商品や沖縄県産果汁を発酵させたフルーツ



#### ■紅濱の唐芙蓉

沖縄県名護市で食品製造業を営んでいる株式会社マキ屋フーズ（代表：金城正直）と申します。弊社は自社で製造・管理している紅麴を使った『紅濱の唐芙蓉』や紅麴を使ったあまざけ、フルーツ酢や紅麴酢などの醸造酢、地元素材を使った商品を中心に販売しております。

この度は、地元のお客様、観光のお客様を対象に『紅濱の唐芙蓉』『飲むフルーツ酢』を新たに販売することになりました。

この商品（サービス）の特徴は〇〇〇です。

（以下、概略を5行～8行程度で説明）

#### 紅濱の唐芙蓉

沖縄伝統の発酵食品。約4か月熟成・発酵して作られる。

紅麴発酵で生成された良質のアミノ酸がうまさの秘密。独自の製造方法、発酵技術で商品づくりをしている。

## 飲むフルーツ酢

沖縄県産のトロピカルフルーツを使った飲む酢。約 1 か月間の酢酸発酵によってつくられる飲む酢。

果汁そのものを発酵させて作った果実酢。そのためフルーティーな香りを味わいが本物の迫力を備えている。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】 「40代～60代男女」

詳細⇒健康を気にかけている男女、発酵食品に興味があり、発酵食品を積極的に取り入れている方、沖縄が好きで食文化や体験を求めている観光のお客様等

### 2.【コンセプト】 「自社で製造・管理している紅麹」×「独自の発酵技術」

詳細⇒ ★自社製造の紅麹 紅麹は培養が非常に難しく、高い技術力が必要です。マキ屋フーズでは試行錯誤を重ね、安定的な製造方法を確立しました

### 3.【強み】(WONDER) 「地元の素材を使ったこだわり少雨品を独自の技術で作っている。」

詳細⇒

★自社製造の紅麹 紅麹は培養が非常に難しく、高い技術力が必要です。マキ屋フーズでは試行錯誤を重ね、安定的な製造方法を確立しました

### 4.【リリースのポイント3つ】

①令和3年に製造権を得たブランド力の高い豆腐よう商品「紅濱の唐芙蓉」を

新商品化し、

「外食産業」へ販路開拓を行い、収益の拡大と安定を図る。

②一般的な製法とは異なり、果汁自体を発酵させて製造した「飲むフルーツ酢」を新商品化し、

「健康食品市場」へ販路開拓を行い、収益の拡大と安定を図る。

③新たな客層の獲得を目的に、健康志向の高まりを捉えた発酵食品づくりの体験施設を新設し、

豆腐ようと紅甘酒作り体験のメニューを提供し、収益の拡大と安定を図る。

比較基準	旧商品	新商品
①		
②	×	○
①	★★★	★★★★★
④	無	無
⑤価格		

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】300文字程度  
紅麴で地元素材の新たな魅力をひき出して  
新しい美味しさを提供し、人々の健康をサポートする

自社商品の販売店、製造体験、紅麴カフェを有した複合施設「紅麴発酵ワールド」を開設し、沖縄の伝統食品の販路拡大と食文化の伝承拡大を目指していく。

「紅麴専門店」としての商品展開を広げていく  
もっと多くの方々に「紅麴」を知ってほしい。幅広い年代層のお客様に紅麴を使った商品を食べ笑顔になっていただきたい。「美」と「健康」に良い「紅麴」を普段の生活に取り入れて頂きたい、紅麴を通して沖縄の発酵文化に興味を持ってもらい、新しい食文化をともに創っていく

<以下、参考資料>

## ■代表者の経歴



- ・昭和 58 年 3 月 琉球大学農学部
- ・昭和 62 年 9 月 琉球セメント株式会社 食品事業部
- ・平成 20 年 6 月 株式会社マキ屋フーズ 創業

国立琉球大学農学部卒 応用微生物学研究室専攻。卒業後は、沖縄県農業試験場（化学部）、沖縄県農業試験場・名護支場（パイン研究室 組織培養技術の確立）を経て、沖縄県で大手建設業の（株）琉球セメントへ入社。同社は当時、経営の多角化の一環で各種事業を開始するための人材を求めており、食品開発室へ配属され、発酵食品の研究開発・商品化に従事。食品の販売子会社として（株）紅濱を設立した。そこで独自の紅麴培養技術や豆腐ようなど発酵食品の開発・販売ノウハウを琉球大学農学部との共同研究を行い習得した。（株）マキ屋フーズ創業後も独自技術や自社製造にこだわり、独創性のあふれる商品の製造・販売（紅あまざけ、紅麴パン等）を行っている。

### ■その他（特許・表彰など）

- ・2016 年 島フードグランプリにおいてマンゴードリンク（果汁 70%）奨励賞受賞
- ・2018 年 全国調味料選手権において、『島らっきょうぼん酢』が審査員特別賞受賞
- ・2019 年 全国調味料選手権において『島らっきょうドレッシング』がご当地調味料部門において最優秀賞受賞
- ・2019 年 マキ屋の紅こうじ（液体紅麴）製法特許取得

## ■商品概要

商品名	紅濱の唐芙蓉
-----	--------

特徴	独自の発酵技術で作った沖縄伝統の発酵食品
発売日	発売中
販売先	道の駅、お土産売店、飲食店、自社 HP サイト 等
販売価格	1 個入り ￥350 円 3 個入り 1,200 円 6 個入り 2,000 円 (税込)

#### ■商品概要

商品名	飲むフルーツ酢 4 種（シークワーサー、パイナップル、タンカン、マンゴー）
特徴	果汁そのものを酢酸発酵させて作った飲む酢
発売日	発売中
販売先	道の駅、お土産店、自社 HP サイト
販売価格	シークワーサー 1,200 円 パイナップル 1,100 円 タンカン 1,100 円 マンゴー1,500 円 (税込) 各 200ml

#### <資料に関してのお問合せ先>

株式会社マキ屋フーズ 広報担当：金城士朗  
 電話：0980-53-8977 (携帯 090-8291-3802) F A X :  
 0980-53-8978  
 E-M a i l : makiyafz@gmail.com  
 HP アドレス : <https://tsuku2.jp/makiya545889>  
 住所 〒905-0008 沖縄県名護市山入端 162