

クラフトビール市場を勝ち抜くため 品質向上を目指して瓶詰設備を導入

課題

品質を向上させて ブランド力をアップさせたい

ビール系飲料の市場が縮小するなか、クラフトビールは平成23年から5年連続で年平均120%の成長を続け、ビール系飲料市場の2%を占めるまでに至った。

和歌山の地域資源である名水「南紀白浜富田の水」を仕込み水に使ったクラフトビールを製造するナギサビール株式会社は、地ビール創成期の平成8年の参入で、国内に300以上あるクラフトビールメーカーのなかで老舗の域に到達しつつある。定番商品のアメリカンウィート、パールエール、インディアパールエールのほか、紀州産みかんを使ったみかんエールなど個性豊かなプレミアムビールもラインナップ。町内にある直営のビアレストランで地元客や観光客に提供するほか、白浜町内の宿泊施設、飲食店、県内・近県および首都圏の飲食店を中心に取扱店を徐々に増やしており、海外からの引き合いも増えている。

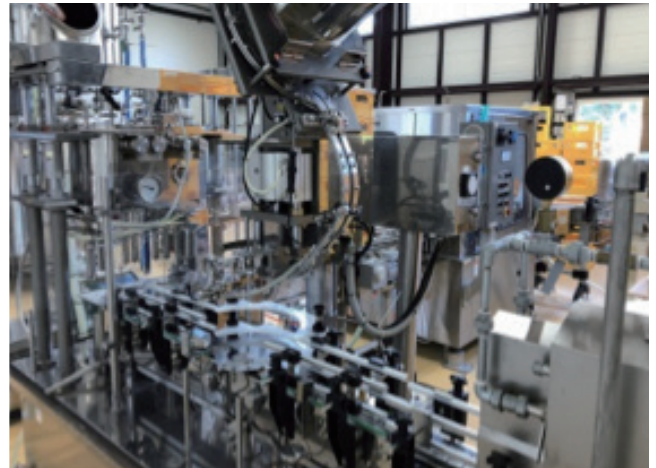
今後、より一層競争力を高めていくには、同社の商品にマッチする市場、ターゲットにより積極的にアプローチする必要があると感じている。具体的には、地ビールイベントや物産展への出展で認知度のアップ、県外の百貨店や高級スーパーへのプレミアムビールとしての営業、ホームページの充実でお中元・お歳暮ギフトを中心とした通信販売の強化。これらを課題として、対策に取り組むことになった。

支援

新工場の建設と 情報発信ツールの制作を支援

創業後から支援を続けてきた白浜町商工会では、これまでも専門家派遣制度などで販路開拓や経営相談の支援を行ってきた。平成25年度には、新工場建設計画に際して、経営革新計画の認定を受けるための申請をサポートした。

新工場の建設にあたって同社がこだわったのは、瓶詰設備の導入だ。酸化により品質劣化を防ぐため、瓶内の空気を抜き、空気に極力触れないように打栓する機能を有した瓶詰装置の導入を目指して、平成26年、ものづくり補助金に申請した。現状の瓶詰機では、残留酸素量が小瓶1本当たり5ml前後なのに対し、新瓶詰設備では10分の1にまで減らすことができる。風味の劣化防止と衛生面の強化による品質の向上は、他社との大きな差別化につながるものと考えた。



同社生産工場の自動瓶詰めライン

採択を受けて平成27年に建設した新工場は、品質の向上だけでなく、以前の3倍の製造能力をもつ。工場内には見学コースを設けて、観光客の誘致や同社のビールのファンづくりの機能を担うものとした。

さらに商工会では、新工場建設を機にホームページのリニューアルとモバイルアプリの制作、製造工程の動画制作を支援。情報発信ツールを充実させることで認知度のアップ、販促、個人客の取り込みをソフト面からサポートするものだ。

今後は、販路の拡大と海外展開に向けて、常温商品化を新たな課題として取り組みを進めていく。

支援の経過

期間	支援内容
H15年度	わかやま産業振興財団企業カルテ申請支援
H25年度	経営革新計画の策定支援
H26年度	ものづくり補助金の申請支援
H27年度～	持続化補助金の申請支援（3回）

会社概要

会社名：ナギサビール株式会社
住所：和歌山県西牟婁郡白浜町2927-220
電話番号：050-3820-8958
URL：https://www.nagisa.co.jp/
代表者名：眞鍋和矢
創業年：平成8年
年間売上高：1億4000万円（平成29年）
従業員数：8名
商工会名・担当者名：白浜町商工会・中松一誠