

ビジネスアイデアの概要

世界の自家醸造市場は拡大しており、国内の酒蔵ツーリズムの潮流は個人においても酒造りがコンテンツ化していることの証左である。しかし一般的な醸造法は小規模な製造に向かず、醸造期間も数ヶ月かかる。更に個人では製造販売に免許が必要になるため、酒造りは個人が手を出すにはハードルの高い代物でエンターテインメントとして欠点が多かった。

この課題を解決するために我々は固定化酵母技術を応用し、小規模（～1L）かつ依頼後数時間～数日で急速醸造する技術を開発した。これによりオーダーメイドかつ翌日納品可能で、誰もがオリジナルのお酒を作りシェアできるプラットフォーム作りを目指す。

ビジネスアイデアを事業化するための課題

- ・現状の醸造発酵装置プロトタイプの改良
- ・前知識のないものでも理解しやすく再現性の高いマニュアル作り
- ・ビジネスモデルにそった知財戦略（現在1件出願）
- ・本技術を個人がより楽しめるようにするためのアプリやユーザーインターフェースの構築
- ・技術と融合したマーケティング

事業化の見通し

本プログラム中の開発で約3時間でお酒が作れることが検証でき、醸造所立ち上げ経験のあるメンバーをも加えることができた。醸造発酵装置のプロトタイプも完成している。

また、醸造関係者、お酒に興味のある個人からのヒアリングで需要があることや、免許不要な1%以下のアルコール度数の発酵飲料でも美味しいものができ、合計50人以上の試飲アンケートでも高い評価を得ることができたため、ソバーキュリアス需要にも対応できる。

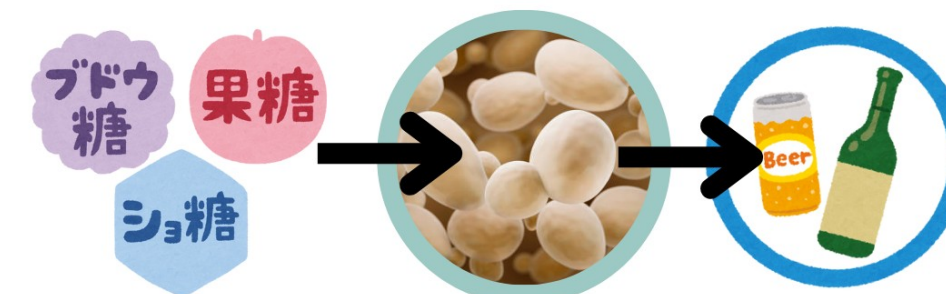
今後は本技術をもちいた製造プラットフォームを作るとともに、最初に出すべき製品として飲食店やバーヘクラフト発酵飲料（度数1%以下）を作れる超高速発酵装置として提供予定である。

事業者情報

池田 和弘（個人事業主）

ビジネスアイデア概要図等

固定化酵母技術＝糖を含む液をカプセル化した酵母に加え発酵させる技術



利点

- ・醸造速度が早い
- ・醸造の制御が容易
- ・少量多品に対応できる
- ・醸造できる材料が多い

事業における使い方

- ・オリジナルのお酒を気軽に委託醸造できる
- ・低コストに試験醸造できる
- ・自分の好きなお酒のレシピを自分で実験し見つけ出す

体験できる醸造によるバイオ技術のエンターテインメント化
個別化を極めて地酒から「自分酒」へ