NEP2025
開拓コース

Fast & Craft!　想像力を刺激する体験型醸造技術の開発

ビジネスアイディアの概要

酒類の多様化は進んでおり、地域特産品の活用や醸造家の自己表現としての醸造が増えている。
しかし従来の醸造は最小ロットで数十リットル規模で醸造期間も数ヶ月かかる。
このように、従来醸造法は小回りのきかなさが課題である。

この課題を解決するために固定化酵母技術を応用し、小規模（～１L）かつ依頼後数時間～数日で急速醸造し、オーダーメイドで誰もがオリジナルのお酒を作る技術の事業化を目指す。

ビジネスアイディアを事業化するための課題

・醸造免許取得のための技術的要件のクリア（醸造における実務経験）
・試験醸造による本技術のカタログスペックの取得
・ビジネスモデル構築とそのための知財戦略
・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

事業化の見通し

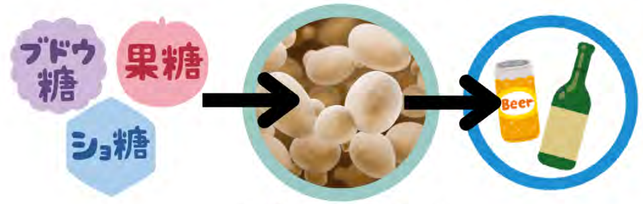
本技術の根幹はすでに開発されており、醸造における適応範囲が広いことがわかっている。
また、醸造関係者、お酒を扱う店舗、お酒に興味のある個人からのヒアリングで需要があることを確認することができた。
今後は本技術の開発に加え、最初に出すべき製品の形態や装置の開発をすすめることで、酒類市場そのものの拡大を目指す事業化に取り組む。

事業者情報

池田 和弘（個人事業主）

ビジネスアイディア概要図等

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