

「飲む点滴」と言われるほどに栄養価が高く、吸収率も大きいことから美容やダイエットに効果的であるとされ、大ブームを巻き起こしている甘酒。多くの企業が開発販売に乗り出しているなか、品質の高さと誰でも美味しく飲むことができるという点から各界の注目を一手に集めている企業が岡山県倉敷市の「マルクラ食品」。

同社の甘酒は、酒粕由来ではなく、材料は蒸した米と米を発酵熟成させて作った糀のみ。砂糖などの食品添加物は、一切使っておらず、酒粕を使用していないのでアルコール分も入っていない。昔ながらの発酵

安心安全の甘酒を 毎日の健康習慣に



熟成法を守りながら、手作りにこだわって、砂糖を使わない自然な甘みと舌ざわりをずっと追及した甘酒は「飲みやすい」と評判。誰にでも飲みやすく美味しいと感じてもらえるような甘酒をとことん追い求める。

「マルクラ食品」の前身は、曾祖父の時代から代々引き継がれてきた米屋。現場の責任者として取りまとめる専務、岡田康男さんの父の代に転身し、麹屋となった。周囲の米屋が廃業していく中、生き残った店がメインとして売出した商品は、周りの農家から仕入れた大豆で作った味噌。最初は「糀があるならうちの豆で味噌を作ってくれ」と頼まれて行っていた味噌づくりだったが、これが好評。「糀を使うのだから甘酒も作れるはず」と甘酒の製造にも着手した。

市場に安く流通している甘酒は、酒を造ったときに出てくる酒粕を使っただけのものが多い。これらはそのまま食べたところで辛口の日本酒のような味わいしかせず、活用できる料理もわずか程度だった。とはいえ大量に出るので捨てるのはもったいないし、産業廃棄物として処理するのもお金

がかかる。そこで目を付けたのが甘酒だ。酒粕単体では、どうしても辛みが出てしまうが、砂糖やはちみつを添加して甘くまろやかに味付けすることで、まるで麹で作ったかのような甘酒ができることに気が付いたのだ。コストはほとんどかからず、安く美味しい商品を提供できる。開発・営業を重ねていった結果、「マルクラ食品」の甘酒は酒粕ベースのものが社内シェアの約7割を占めるようになった。

しかし、時代が変化しユーザーはより体にいいものを求めるようになっていった。きつかけで、糀と蒸したお米を使った甘酒は、二気巻き返しをのきざしを見せる。団塊世代を中心に健康志向が進んだ日本では、体調に気を遣うようになった多くの人が食べるものを見直す動きが高まったのである。甘酒も例外ではなく、酒粕の甘酒は砂糖を使用する必要があるが、アルコールがゼロにはならないが、お米をベースにしたものであれば甘さはどんな質が糀の消化酵素によってブドウ糖に変化したものなので、砂糖を使用しなくても十分に美味しく感じられ、さらにアルコール分は入っていない

ので、より糖質が少なく体にいいと周知されるようになった。さらに、塩糀料理のブームから糀を使った食品の認知度が上がり、糀を使ったものは高くても体にいいものだから欲しいという消費者が増えた。イヘントなどで甘酒が苦手だった人に糀でできた甘酒を飲んでもらったときも「今まで飲んだことがあつた」という「想像していた甘酒と違う」と絶賛の声があつたという。

多くの人にとって馴染みのある甘酒は、神社などで配るものだが、そうだったものは酒粕を使つたものがほとんどだからだ。とりわけアルコールが苦手だったり体質的に酒が飲めなかったりする人にとって、安い酒粕の甘酒を飲んだことによつて苦手意識を植え付けられてしまうのも無理はない。しかし、糀の甘酒にはそのイメージを払拭する力があった。岡田さんは、美味しくそうに糀でできた甘酒を飲むユーザーたちを見て「これは売れる可能性を無限大に秘めている」と確信したと語る。それを裏付けるように、甘酒の社内シェアは糀のものと酒粕のものでは半々程度にまで変化した。

様々な美容や健康にいいとされる効果を持ち、口コミや各メディアで大きな話題を呼んでいる甘酒。ぜひとも普段から積極的に生活に取り入れたいものだが、苦手な人も多いのでは。そんな人でも美味しく頂けると評判の、昔ながらの手作りと自然な甘みを大切にしたい甘酒を造り続ける「マルクラ食品」。業界大注目の企業を引っ張るのは、代表取締役の岡田幸憲さんだ。「かつては自分も甘酒が苦手でした」と語る岡田さんをとりこにした魅力とは、甘酒に対する彼の熱意とは。甘酒業界のバイオフィア的存在に迫った。



専務
岡田康男さん



有機米使用
玄米あま酒
250g 400円(税込)

有機米使用
白米あま酒
250g 400円(税込)

マルクラ食品の玄米あま酒は、酒粕から作った甘酒とは違い、アルコール分は完全に0%です。お子様はもちろん、妊婦・授乳中の方も安心してお召し上がりいただけます。お求めは、弊社ホームページや各種インターネット通販サイト、全国取扱店どうぞ。



品の甘酒を購入しているというユーザーに実際に会うことができた社員がいた。「それを知った時の喜びはひとしおだった」と語る岡田さんの満足そうな笑顔が強く印象に残っている。それでも、地元での認知度などまだ課題も残っているということだ。

この現状を受けて、岡田さんは観光客用に地元岡山県倉敷のPRができるようなラベルの付いた希釈済みストレートタイプの商品を開発。コップにそのままつぐことができ、カバンに入れて持ち運んだり、暑い夏は凍らせてシャーベットとして楽しんだり、寒い季節には湯煎か耐熱用コップに移して電子レンジで温めて飲んだりなど、より幅広く簡単に甘酒を楽しんでもらえるように改良した。ビンを使用していないのでゴミの分別も楽。この商品を大々的に売り出すことで、まだまだ伸びしろがある周辺地域での売り上げを向上させること意気込んでいる。

食品添加物や砂糖を使用しなくても非常に高い糖度を誇る「マルクラ食品」の甘酒。甘酒として飲むのはもちろんのこと、季節の果物と合わせた甘酒スムージー、豆乳割

り、紅茶とシナモンを合わせてチャイ風と様々なアレンジ方法がある。また、煮物やシチューからパン、ジャム、ドレッシングまで砂糖やみりんの代用や隠し味、お菓子作りの際の甘味料としても大活躍。さらに、卵の代わりにつなぎとして用いることで卵アレルギーを持つ人でも美味しくハンバーグを食べられるようになったり、グルリドチキンのに利用したりと、想像もしなかったような目からウロコの活用方法を岡田さんに提案していただいた。

「美容や健康に日常的に気を遣う人はもちろん、食欲がないという時や疲労回復したい時、夏バテの改善食や介護食としても効果的に取り入れることができます。アルコールが入っていないので、お子様や妊娠・授乳中の方にもうってつけ。皆様らしい使い方で、ぜひ甘酒を楽しんでいただきたいです」

厳しい衛生基準の数々をクリアした商品は、アメリカの食品医薬品局の査察を受け、アメリカ基準の製造法をベースとした検査にも合格。さらに2020年の東京オリンピックまでに日本の食品製造販売会社

倉マルクラ食品

☎ 086-429-1551
☎ 086-429-1552
📍 岡山県倉敷市加須山273-3
✉ info@marukura-amazake.jp
http://www.marukura-amazake.jp/

岡田さんが「マルクラ食品」の売りとして目をつけたのが、高い技術力を生かして玄米を使った甘酒を売り出せるという点だ。流通している甘酒は、白米を使ってのものが多いが、玄米を使うのが白米食より体にはいいのは誰もが良く知る事実だ。しかし、玄米を毎日食べるのは労力がかかるし、スーパーではどうしても慣れ親しんだ白米食を選びがち。そこで、より毎日の食生活に取り入れやすい玄米でできた甘酒を世間に提案したいと考えたのである。米菌がお米の奥までなかなか浸透しにくい玄米の表面に見えない特殊な傷をつけ、奥まで菌糸を浸透させることで、栄養分を極限まで残しつつ甘みも存分にあるものを製造することを目指した。

これまで甘酒は、日常的に摂取されるものではなかった。それゆえに、自分で購入し好んで飲む、なんとなく飲まず嫌いを脱せない、昔、岡田さんがそうであったように、飲んだことはあるが自分から買って飲むことがない、といった様々な甘酒への接し方がある。岡田さんは、「自分のような人が飲める、甘酒が嫌いな人が美味しいと飲んでくれるものなら万人受けする」と考えたのである。

納得のいく製品ができあがった後は、とにかく売り込みに向かった。バイヤーの元へ出向いた際には、まず飲んでもらいその良さを理解してもらい、エンドユーザーに焦点を当てて積極的に飲んでももらえるような機会を設けた。



「美容や健康に関する各方面、とりわけ女性からの注目が集まっているからこそ、実際に甘酒のところが体にいい、どこが美容に効果的なのかということをうまく伝えられるような仕事をすることが自分たちに課せられたことです」と岡田さんは言う。現在では、関東方面など人口が密集した都市部を中心に売り上げが大幅に伸びている。ある時、岡山から離れた兵庫県尼崎市でイベントを行ったところ、「マルクラ食



理手法に基づき国際標準規格も取得しており、国内のみならず海外にもオーガニック商品として甘酒を売り出しているのだという。すでに北米やオーストラリア、ヨーロッパ、東南アジアなど16カ国に商品を輸出しており、インターネットを使って海外の顧客とも直接取引を行う動きを開始。

健康になれる食品として注目されている今だからこそ、飲み続けたい味を追求してたくさんの人に甘酒を楽しんでもらう。毎日の健康習慣として高まる甘酒への注目、「マルクラ食品」の国内外での更なる躍進は、今最も目が離せないホットな話題だ。