

BSTJ

BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL



START-UP! STORY

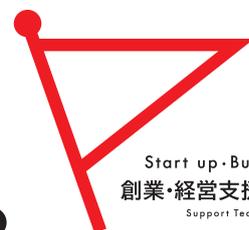
合同会社 蝦夷ノ富士醸造 EZOFUJI-BREWING
「池下 雄介さんの創業物語」

「糀(こうじ)の新たな可能性を探りたい」憧れの糀屋となった池下さん。
他業種とのコラボレーションから生まれる、「使う」から「楽しむ」へ、糀のある生活を発信する
「蝦夷ノ富士醸造 EZOFUJI-BREWING」池下さんの創業物語。

池下 雄介さんの創業キーワード Start-up! Keyword

強みを明確に。

ひとつの創業には、 たくさんの物語がある。



Start up・Business
創業・経営支援チーム
Support Team

事業内容の紹介

EZOFUJI-BREWING Data

北海道米の魅力を最大限に生かした、甘くて旨い「米糎」をつくる醸造蔵。

米に花と書いて「糎(こうじ)」。生の米糎を見せてもらおうと、ふわふわとした麹(こうじ)菌の菌糸が蒸し米の表面を覆い、まるで白い花を咲かせているようです。

味噌や醤油、日本酒、甘酒、漬物づくりなどに欠かせない糎を製造するのが、栗山町に蔵を持つ「合同会社 蝦夷ノ富士醸造 EZOFUJI-BREWING」の池下雄介さんです。2016年に起業しました。

池下さんは糎づくりを農業に例えて説明します。「農家さんがおいしい作物のために土づくりにこだわるように、良い糎に仕上げるためには、良い原料米、そして蒸し米の出来が重要です」。原料米は、近隣の由仁町「ヨコイファーム」が池下さんのために栽培する「きらら397」を使用。麹菌がきれいに花を咲かせるには、土台になる蒸し米が“外硬内軟”(外はほどよく乾燥し、中は柔らかい)の状態になることが理想。そのため、温度や蒸気排出量の微調整ができる特注の蒸米機・甑(こしき)を導入。

この甑の導入により伝統技法を守りながら池下さんのオリジナリティが生まれることになりました。「きらら397」の個性を引き立て、甘味と旨味を併せ持つ糎「(生)米こうじ #PREMIUM NON-DRY」をつくっています。



日本ならではの食文化は守りつつ、日々の食卓に寄り添う糎の楽しみ方を模索。発酵食品の新しい価値を発信していきたい。

糎の製造を営む家に生まれ育った池下さん。大学を卒業し、最初はスポーツファッションを企画製造する企業に入社しました。営業職を経験した後、東京農業大学醸造科学科に社会人入学。糎の研究はもちろん、幅広く醸造発酵食品のノウハウや技術を習得。その後、家業を手伝いますが、「糎の新たな可能性を探るために起業を決意しました」と、笑顔で答えます。

原体験にあるのは、実家の糎でつくった漬物や甘酒がおいしいと嬉しそうに話していた常連客の笑顔。ところが、食生活や住環境の変化に伴い、糎の製造会社は全国でわずか100軒ほどに減少。「守るべき伝統は大切に、でも製造方法や使い方に新しい発想や技術を取り入れていくと、糎の世界はもっと広がると思うんです。品質の高い糎をつくりながら、どう活かしていくのか。いろいろと挑戦していきたいです」。

「蝦夷ノ富士しょうゆ」や「蝦夷ノ富士ほん酢」は、そんな挑戦から誕生した商品です。一般的には醤油の仕上げに糎を加える工程はありませんが、「あえて糎を加えることで、丸大豆や小麦の持ち味をさらに引き出し、全体をバランスよくまとめる役割があります」と、説明します。



池下さんの顧客は企業から個人客まで幅広くいますが、さまざまな意見に耳を傾け、また糎の魅力を伝える機会を多く持つように心がけているそうです。そうすることで、糎入りのジャムが製品化したり、挽肉の代わりに糎を使ったハンバーグのレシピが完成したりと、現代の生活に溶け込む糎の楽しみ方が次々と生まれています。“使う”から“楽しむ”へ。糎のある生活を発信しながら、地元へ愛される糎屋さんを目指し、池下さんは今日も熱く糎を語ります。

岡町の由仁町「ヨコイファーム」で栽培される専用のお米。	日本酒大吟醸の製造で、使用される蒸米機。	繊細な調整が可能な分、経験による感覚が大切。池下さんの眼も真剣になります。
「糎は生きものですから」親のような眼差しで池下さん。	糎を一粒一粒、丁寧にチェックします。	まさに米の花。繊細で美しい糎の表情。
	しょうゆなどの貯蔵タンク。	しょうゆは旨味を逃がさないためにひと瓶ずつ王冠で密封されます。

創業の動機や経緯について

糎の新たな可能性を探りたい。実家ではなく自分の蔵を持ち果敢にチャレンジ!

池下さんのお実家は、代々米糎や醤油をつくる醸造蔵。「子どもの頃から父親や祖父が糎をつくる後ろ姿を見て、憧れていました」。自分もお客様に「おいしい」といわれる商品をつくりたいと思う気持ちに加え、糎を取り巻く動きや可能性にも着目。「自らの蔵を持ち、新しいことにどんどんチャレンジしてみたくて、ご縁のあった栗山の地で創業しました」。



▲醸造蔵としての妥協のない姿勢が印象的です。

創業時の苦労・悩み・解決方法について

融資の成否は事業計画にあり。強みと優先順位を整理し明確に!

創業時の大きな課題は、お金の借入でした。北洋銀行や保証協会とのやり取りの中で、事業計画の作り込みをしっかりと話します。「やりたいことはたくさんありましたが、優先順位をきちんとつけ、自分ができる仕事の強みはどこかを明確にしながら、計画を立てることを実践しました」。

醸造所が減少傾向にある中での、事業計画の先見性・オリジナリティといった強みを明確にしたことで資金調達につながったようです。



▲出来上がった糎は、一袋ごと大切に手詰めで商品となっています。

経営において心がけていること

多くの人にとって話す大切さ。他業種から学んだノウハウは、新たな発想とヒントに繋がる。

「できるだけ多くの人に会い、お話を聞くことを常に心がけています。さまざまな分野からいろんなノウハウを吸収させてもらうことで、新しい商品づくりに反映できるのでは…と、考えているからです」。池下さんは、他ジャンルとのコラボレーションにも積極的です。「醸造の世界にはない技術や発想は勉強になります。例えば、ハードルがあつてできなかった部分の突破口になることもあり、日々の何気ない会話も大切にしています」。



▲こだわりの北海道米糎仕込「蝦夷ノ富士しょうゆ」「蝦夷ノ富士ほん酢」

START-UP! Advice!



自分を磨き、アクションをかける。想いをしっかり伝える事が大事。

by池下 雄介さん

東京のお洒落なセレクトショップに行った時、「自分の糎が形を変え、ここに並ぶといいな」と思い、試作品をつくっていました。起業後、その想いを前向きに検討してくれるメーカーさんと出会い、ご提案。当社の糎を使った商品が完成し、実際にそのお店に並ぶことになりました。今のスキルを進化できるように常に自分を磨きつつ、なりふりかまわずにアクションをかける。そして、自分の想いをしっかり伝えることが大事だと思います。

Start-up! Keyword

強みを明確に。



合同会社 蝦夷ノ富士醸造 EZOFUJI-BREWING

代表社員 池下 雄介

住 所 北海道夕張郡栗山町錦3丁目130番地

TEL 0123-76-9135

FAX 011-351-5359

facebook <https://www.facebook.com/EZOFUJIBREWING/>

HP <http://ezofuji-brewing.co.jp>

Email info@ezofuji-brewing.co.jp



オーエンくん



シエンちゃん

NEWS 北海道信用保証協会からのお知らせ

「オーエンチャンネル」VOL.11が完成しました!

北海道で活躍されている創業者をご紹介します動画コンテンツ「オーエンチャンネル」のVOL.11が完成しました!今回は本誌にも掲載している「合同会社蝦夷ノ富士醸造(EZOFUJI-BREWING)」の池下 雄介さんの創業物語です。本誌と併せて、オーエンチャンネルでも創業者をご紹介しますので、ぜひご覧ください!



You Tube 北海道信用保証協会 オーエンチャンネル 検索

創業者向けセレクトセミナーを開催します!(参加費無料)

北海道信用保証協会では、これから創業を考えている方、創業後5年未満の方を対象とした、創業に必要な知識が得られる下記のとおり特別セミナーを開催します。

■日時

- ①平成30年8月23日(木) 18:30～20:30 起業・創業のススメ～創業の心得5カ条～
- ②平成30年8月30日(木) 18:30～20:30 食を扱うなら知っておこう!食の安心安全
- ③平成30年9月6日(木) 18:30～20:30 お客さまの心に届く対応のコツ
- ④平成30年9月12日(水) 18:30～20:30 「色」で引き寄せる3つのポイント

■対象者:これから創業を考えている方、創業後5年未満の方

■会 場:ACU-A 中研修室1605 札幌市中央区北4条西5丁目 アスティ45 16階

■定 員:各30名(先着順) ■参加費:無 料



●お問合わせ・お申込み 北海道信用保証協会 業務部 企業支援課 担当 平川・安部
TEL:011-241-5605 / FAX:011-221-1089 E-mail:shienka@cgc-hokkaido.or.jp

