

無臭大豆のチーズ豆乳クラスターの推進概況

～コア企業・セゾンファクトリーの取組み～

1 セゾンファクトリーの概要

株式会社セゾンファクトリー（以下「セゾンファクトリー」と略す。）は、無臭大豆「エルスター」¹のチーズ豆乳クラスターのコア企業である。セゾンファクトリーは山形県高島町を拠点に、旬の果物を活かした製品作りを行っている。

2007年12月13日に、セゾンファクトリーの「無臭大豆のチーズ豆乳クラスター」の取組みについて、セゾンファクトリー 経営企画部企画課 齋藤雅一氏、同 村上千鶴子氏に、お話を伺った。

1.1. 山形県高島町の概要

セゾンファクトリーが拠点とする山形県高島町は、山形県南部の盆地に位置し、昼夜の寒暖差を活かした果樹生産が盛んである。高島町にはセゾンファクトリーを始め、特産品である種々の果物を用いた、ジャムやワインなどの加工業が多く見られる。

1.2. セゾンファクトリーの概要

セゾンファクトリーは、1989年にぶどう畑を整地した土地に作られた小さなジャム工場からスタートした。

2007年現在では、HACCP 認定工場で、山形県を中心とした各地の厳選素材を用いたジャムやジュース、ドレッシング等の製品を手作りで生産している。「おいしいものに、こだわりたい」との思いから、製品開発に1年以上かかることも珍しくない。

また、製品だけではなくパッケージ等のデザインにもこだわりを見せており、社内のデザイナーの他、社外のデザイナーにパッケージデザインを委託することもある。

製品は自社トラックで高島町に隣接する米沢市に運ばれ、ラベリングされた後、11の直営店の他、国内外の有名デパート、一流ホテル、専門店、インターネット等で販売されている。



セゾンファクトリー齋藤雅一氏（右）、村上千鶴子氏（左）



セゾンファクトリー本社



セゾンファクトリー自社トラック

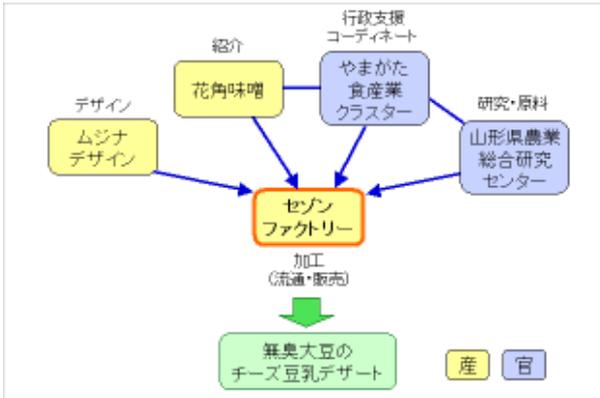
¹ 家庭用ミキサーで大豆をすりつぶして作ったブレンタイプ
の豆乳を飲んだ時には、「青臭み」と呼ばれる不快臭を感じる。
この青臭み発生の原因となる酵素がリポキシゲナーゼである。
エルスターは、リポキシゲナーゼを完全欠失させることで、この「青臭み」のない豆乳や豆乳関連商品を製造することが可能となる。

品種登録 第 8646 号 登録年月日 2001 年 2 月 9 日

参考：(独) 農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センターHP

2 無臭大豆のチーズ豆乳クラスター

本クラスターでの無臭大豆の正式名称は「エルスター」である。無臭大豆「エルスター」とは、大豆の青臭み発生の原因となる酵素リポキシゲナーゼを完全欠失させた大豆である。本クラスターではこの無臭大豆「エルスター」を用いたデザート作りが取り組まれた。



無臭大豆のチーズ豆乳クラスター

2.1. 取組みの経緯

平成 17 年に、セゾンファクトリーと昔からつきあいのあった株式会社花角味噌醸造から「無臭大豆「エルスター」を使って、何か作ってみたいか」と打診されたのが、無臭大豆「エルスター」のチーズ豆乳クラスターの取組みのきっかけである。

花角味噌醸造は平成 17 年に無臭大豆「エルスター」を使った味噌作りに取り組んでいた。花角味噌醸造の話を受け、セゾンファクトリーは無臭大豆「エルスター」を用いたデザート作りに取り組むことにした。花角味噌醸造がセゾンファクトリーをやまがた食産業クラスター協議会に紹介し、セゾンファクトリーはクラスター事業に参加することになった。

セゾンファクトリーでは村上氏を中心として無臭大豆「エルスター」を使ったデザート作りに取り組んだ。

無臭大豆「エルスター」は一般には流通しておらず、原料は山形県農業総合研究センターから提供された。試作品については、社員を対象に試食アンケートが実施された。アンケートでは「おいしい」「大豆特有の臭みがなく食べやすい」といった意見が聞かれた。

また、パッケージデザインはムジナ・デザイン（グラフィックデザインの企業）に委託した。平成 18 年度末までには製品として形にはなっていたが、2007 年 12 月時点では、まだ一般には流通していない。

2.2. 同クラスターの特徴

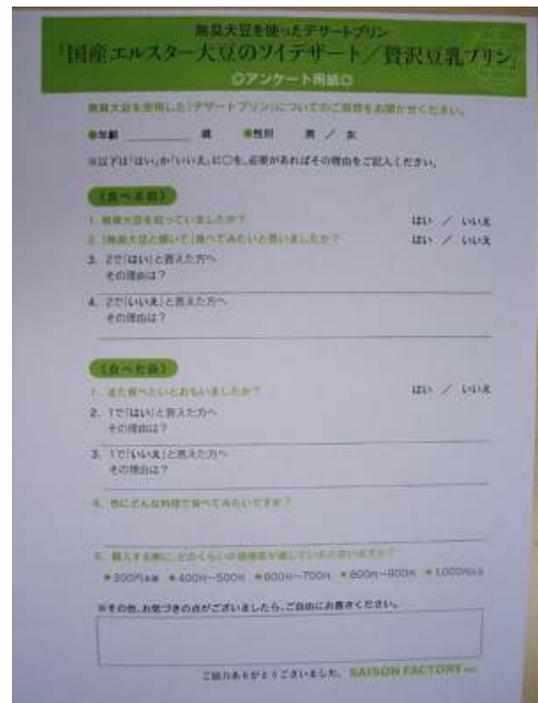
無臭大豆「エルスター」のチーズ豆乳クラスターの特徴は、①味と品質への徹底した追及、②パッケージデザインへのこだわり、③販路がすでに確保されていることの 3 点が挙げられよう。

セゾンファクトリーの商品は、直営店のほか有名デパートや一流ホテルで取り扱われており、セゾンファクトリーの商品自体が一つの高級ブランドとして定着している感がある。

味と品質への徹底した追及を目的に実施した、社内アンケートでは、無臭大豆「エルスター」のチーズ豆乳デザートは好評であった。しかし村上氏によると、味にこだわるセゾンファクトリーとしては、さらに改良し、より良い商品にしてから市場に出せればとのことである。



無臭大豆「エルスター」のチーズ豆乳デザート



社内アンケートの概要

パッケージデザインへのこだわりでは、セゾンファクトリーのシンボルカラーである黄色（サニーイエロー）と黒色（アースブラック）を基調に、無臭大豆「エルスター」をイメージしたグリーンのパッケージなど、自社イメージと商品イメージを色調として特徴づけるなどの取組みを行い、洗練された商品に仕上げようという工夫が見られる。

また、食品産業クラスター形成の際、しばしば問題点として指摘されるのが販路の確保である。せっかく良いものを作っても、それをどこでどうやって売るのが今後の課題としてしばしば見受けられる。

一方、セゾンファクトリーでは、直営店のほか有名デパートや一流ホテルなど、既存の販路を活用できる利点がある。これらユーザーに対しては、同社がこれまで取扱ってきた商品への信頼もあることから、「洗練されたデザインの必要性」、さらに、商品の販売力を決定付ける「味や品質へのこだわり」が必要となるわけであり、これらにこだわるからこそ、個別商品のブランド価値を創造できるといえるのだ。

セゾンファクトリーでは、山形県産無臭大豆「エルスター」の生産体制が確立すれば商品化を検討したいと考えているが、無臭大豆「エルスター」はまだ一般には流通しておらず、製品を完成させ流通させるためには、原材料である無臭大豆「エルスター」の確保が課題となる。

また、セゾンファクトリーでは無臭大豆のチーズ豆乳クラスター形成にとどまらず、今後も地域発展のため、他のクラスター形成にも協力していく意向である。

【お問い合わせ】

株式会社セゾンファクトリー

〒992-0262 山形県東置賜郡高島町大字元和田 1566

TEL 0238-56-2244（代） FAX 0238-56-2234

HP <http://www.saisonfactory.co.jp/>

（文：山形大学 ベンチャー・ビジネス・ラボラトリー
博士研究員 大西 千絵*）

*社団法人 食品需給研究センター 非常勤研究員



無臭大豆「エルスター」の
チーズ豆乳デザートのポスター

2.3. 同クラスターの今後の課題

2007年12月時点では、無臭大豆「エルスター」のチーズ豆乳を用いたデザートの販売および試作は行われていない。山形県農業総合研究センターから提供された無臭大豆「エルスター」を使い切ったためである。