

「〇〇社」に認定された
伝統を守りながら、時代に合わせた商品開発や販売戦略を進める同社の岡本良知専務に、認定までの取り組みを聞いた。
(赤江裕紀)
「どんな点が評価されましたか。」

岡本亀太郎本店専務
岡本 良知さん



おかもと・りょうち 福山市出身。米国・オハイオ州のフィンドレー大卒。1992年、酒類製造などの合同酒精（東京）に入社し、蔵人や営業職を経験する。2000年3月に実家の岡本亀太郎本店に入社。40歳。

が、経済産業省の「2009元気なモノ作り中小企業300社」に認定された。伝統を守りながら、時代に合わせた商品開発や販売戦略を進める同社の岡本良知専務に、認定までの取り組みを聞いた。

福山市鞆町特産の保命酒は、みりんに生薬を漬けた薬味酒として、江戸時代から親しまれる。誕生から350年を迎えた今年、町内の保命酒業「岡本亀

たウメ、アンズ味の保命酒を開発している。

—新商品開発のきつ
かけは何でしたか。

門で選ばれた。自信になるので、支えてくれた企業やお客様に感謝したい。

り、甘さが強く敬遠されていていると気付いた。みりんで漬けた梅酒にヒントを得て、200

時代に合う保命酒追求

「元気なモノ作り中小企業」に認定

—地域経済にはどう
影響しましたか。

まねしたいと、レシピに活用してくれる飲食店もある。当社も商品を仕入れ販売し、恩返ししてきた。

△後の課題は

まねしたいと、レシピに活用してくれる飲食店もある。当社も商品を仕入れ販売し、恩返ししてきた。

福山市鞆町特産の保
命酒は、みりんに生薬
を漬けた薬味酒とし
て、江戸時代から親し
まれる。誕生から35
年を迎えた今年、町
作り小規模企業」の部
たウメ、アンズ味の保
命酒を開発している。

かけは何でしたか。

保命酒は現在、町内の4社が手掛けているが、長い伝統の中で手を加えたのは初めて。帰郷して家業に携わ

05年にウメ味の「梅太郎」、06年にアンズ味の「杏子姫」を商品化した。果汁で甘さを控えた味が好評で、今は店の生産の1割を占め

の中島基晴専務(41)の提案で、保命酒を使つた菓子や調味料作りが始まつた。あめ玉といい焼きに始まり、30点ほど商品になつた。相

そこが聞きたい

び
ん
い

ひ
ん

卷之三

門で選ばれた。自信は、

保命酒がメディアに登場する機会が増え、知名度が上がった。同じころ、食品卸業中島商店（福山市御船町）