



株式会社 フレアフード ファクトリー

<http://frarefood.com/>

豊潤で力強いワイン品種のぶどうを搾って、ぶどう王国・山梨県ならではの本格的なストレートジュースをつくる。理想のぶどうジュースに求められたものは、ワイン醸造家にも負けない徹底したこだわりだった。



会社概要

所在地：山梨県甲府市宝 1-24-16
業種：食品加工製造業
資本金：900万円
設立：2013年11月
従業員数：8名



STEP1 創業のきっかけ

廃棄ぶどうの有効活用、すべてはそこから始まった

「ワインの醸造家は、理想の味をイメージして、苗選びや栽培方法から、ボトル詰めまで、すべてにおいて目を配る。そうしたアーティスティックな部分を、ノンアルコールの果汁ドリンクでも表現したいと考えたんです」

理想のぶどうジュースづくりを牽引したのは株式会社フレアフードファクトリーの取締役・古屋浩さんだ。きっかけは、行政機関の地域資源活用プログラムへの参画だった。古屋さんは、そこで、人手不足や価格調整などから、県内のぶどう農園の、実に30%近くもの房が、収穫されずに廃棄される現状を知る。「そうした房を有効活用したい」、そんな思いから、古屋さんはこれまでになく果実感を残した半なまの干しぶどうを開発し、食品加工会社・株式会社FT山梨を創業。ぶどうジュースはその会社のプロジェクトから生まれた。

「醸造用のぶどうの豊潤な味わいを、ワイン愛好家だけのものにしておくのはもったいない。アルコールを飲めない人にも同じように楽しんでいただけないか。都内の一流レストランのシェフやソムリエから、そんな依頼があったんです。じゃあ、一緒に開発しよう

よと、話は盛り上がりつつありました」やがて、そのアイデアの社会的意義やビジネスとしての可能性、そして何より新しいものをつくり上げる浪漫に多くの人が魅せられていった。

最大の賛同者となったのが、当時FT山梨が商標権の相談などで付き合いのあった正林国際特許商標事務所。同事務所の社員であり、現在フレアフードファクトリーの代表取締役社長でもある齋藤拓也さんが、ほどなくして事業化のためのインフラを整えた。

「まずは工場を整備し、人員を補充し、そして、アイデアを知財としてきちんと保全することから始めました」

こうして強力なパートナーを得た古屋さんの構想は、FT山梨と正林国際特許商標事務所の2社によって実現。FT山梨を創業当時からサポートしていた日本政策金融公庫の融資もあり、事業は加速していった。

STEP2 事業スタート

こだわりぬいたプレミアムジュース。目指したのは、物語を伝える味

開発された商品は「PJ珠」と名付けられた。Pure（混じり気のない）Juice（100%果汁ジュース）の「PJ」と、宝石に例えられるぶどうの実をフランス語のJus（ジュース）と掛けて表現した「珠」を組み合わせたのだという。無加糖、無添加、無還元で仕上げ、とりわけ搾汁には細心の注意を払っている。ワイン醸造では、樽に入れたぶどうが自重で潰れて出る果汁こそが、澄みきった最高の果汁とされる。この状態をつくり出すための搾汁率をどこに定めるか、そここそが加工の生命線。熟練の技を要する。しかし、古屋さんは「PJ珠」には、搾汁以外にもプレミアムである理由があると言う。

「9種類の『PJ珠』は、それぞれに個性があり、品種によって全く別の味わいがあります。さらに、同一銘柄でも、その年の気候や地勢、木の条件、生産者によって違ってきます。私たちは常に最高のものを求めて、一期一会の味をつくっているのです」

生産までの物語を凝縮した個性的な1本が、生産者と消費者、人と人とのコミュニケーションのツールとなる。それが、プレミアムである所以なのだ。

STEP3 今後の展望

山梨県発のブランドとして加工技術を海外へ展開

「PJ珠」は現在年間1万2000本を出荷し、5万本まで出荷できる体制の整備を急いでいる。手づくりこだわっているため、大量生産は望めない

「ワイン談議には縁がなかった飲めない人を、『PJ珠』で愛好家と同じように楽しませたいんです」

Profile



株式会社
フレアフード
ファクトリー
代表取締役
社長
齋藤拓也さん

米国カーネギーメロン大学 MBA、株式会社CSK勤務、東京大学先端科学技術研究センター研究員を経て、正林国際特許商標事務所副所長に就任。2014年より現職を兼務。

Point of note

■ 山梨県の特産品 ぶどう

山梨県では毎年、全国の収穫量のうち約25%を占める4万8200トン（農林水産省の平成25年度統計データ）のぶどうが収穫され、その規模は全国一を誇る。また、果樹王国として知られる同県は、甲州八珍果と呼ばれるぶどう以外の7種の果物、梨、桃、柿、栗、林檎、石榴、銀杏の産地としても有名だ。



収穫されるぶどうには生食用と醸造用がある。醸造用の品種は20%を越す糖度の高いものが多い。



桃のジュースの試作品を掲げる古屋さん。



「PJ珠」は6品種9銘柄のラインナップ。



「葡萄屋 kofu」 夢小路店。甲府駅北口にある。



スクリューキャップを密封する自社開発のカンメ器。