

自家栽培の米やぶどうを使った発酵食品の開発・販売 ～無添加で、手づくりで…体に優しく、心に響く味わいを 株式会社 ideai (アイデア!) (日進市)

事業者概要

○所在地：愛知県日進市蟹甲町池下 201-3
 ○代表社員：代表取締役 眞柄文子
 ○設立年：2012 年 3 月
 ○雇用者数：常時雇用 3 名
 農業生産・加工作業連携先
 (一社)セブンス・ファクトリー (就農継続支援 B 型)



Rize (ライス)
米とホップのお酒
愛知ふるさと作品コンテスト
優秀賞受賞(2024 年)

取組概要

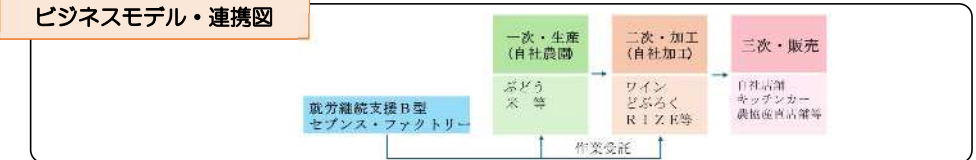
【生産 (1 次)】 米 50a (玄米 2.5 t)、ぶどう 500kg (2025 年産)
 【加工 (2 次)】 ワイン 600 本、ビアテイスト飲料 500 本、
 どぶろく 300 本、他甘酒、惣菜、ジャム等
 【販売 (3 次)】 直売所、道の駅日進、酒造所、キッチンカー、JA 等

取組までの経緯

2015 年 就農し、米づくり・葡萄づくりを開始。
 2016 年 濁酒・果実酒特区 (酒税法の特例) による酒類製造許可、酒造許可を取得し、酒造所開設。
 濁酒初出荷。
 2021 年 「その他醸造酒」免許を取得。愛知県と共同研究。
 2022 年 「Rize (ライス)」発売。
 2023 年 特区の制限が解除された酒造免許および酒販免許を取得。
 酒造所 Vie-Encore (ヴィ・アンコ) 稼働開始。
 直売所をリニューアルオープン。キッチンカーによる移動販売開始。
 2024 年 ネットショップでの通販を開始。
 2025 年春 産直店舗 Vie-Encore 開設 道の駅マチテラス日進出荷

取組の特徴、強み

- ・日本初の米とホップで醸した全く新しいビアテイスト飲料「Rize (ライス)」の開発・販売など、眞柄氏の豊富な発酵の知識を強みとした酒類の開発・販売を行っている。
- ・日進市に農地を持ち、農業生産の一部を就農継続支援 B 型一般社団法人セブンス・ファクトリーに作業委託し栽培した農産物を原料として加工をしている。



取組の課題

- ・より多くの人に商品の良さを伝えたい。
- ・一般社団法人セブンス・ファクトリーに作業委託し、自然農法で農産物を作っているが、より作業に従事した方への工賃を増やしたい。

課題解決の方法

- ・自社小売店だけでなく、キッチンカーやふるさと納税への出品、オンラインショップでの販売を展開。
- ・生産量を増やし、販売を拡大することで、一般社団法人セブンス・ファクトリーへの作業業務を増やし、工賃の向上を図る。

取組の効果

- ・売上 取組前の約 10 倍 (2024 年)
- ・雇用 常時雇用 1 名→常時雇用 3 名
 臨時雇用 30 名
- ・農地 3a→100a

活用した支援策

国費事業
 新市場開拓支援事業費補助金
 (フロンティア補助金) 2022 年に実施

今後の展望

- ・生産量を増やし、販売を拡大する。
- ・米麴からつくるビアテイスト飲料「Rize」の赤や黒といった種類を開発し、展開したい。



酒造所 Vie-Encore (ヴィ・アンコ)



純米濁酒 (どぶろく)

取組者のコメント

幼少期より農業は生きていくうえで必要なものであり、農業に親しむ機会を広めたいとの思いがあった。そのため、株式会社 ideai (アイデア!) では、一般社団法人セブンス・ファクトリーと連携し、自分の力で農作物を育てるという重要なスキルを、障害をもつ方が習得する機会を支援している。

株式会社 ideai (アイデア!) が手掛けてきた自らの農作物を加工し販売する経営は、農産物のまま出荷するよりも、一層の付加価値がつき、収益につながる。そうしたことで、地域の農地を守り、日本の発酵文化も継承していきたい。