

# 自家栽培の米やブドウを使った発酵食品の加工・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3t)、ブドウ 300t (2024年産)
- 【加工(2次)】 ワイン 320本、ビアテイスト飲料 500本、  
どぶろく、甘酒、惣菜、ジャム等
- 【販売(3次)】 直売所、酒造所、キッチンカー、JA等

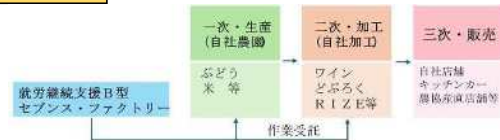
## 取組までの経緯

- 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 開設予定

## 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。

## ビジネスモデル・連携図



## 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った重要なスキルを、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、収益につながっていく。