

発酵技術を活用して化粧品を開発し、新たな事業の柱に育てた酒造業者

石川県金沢市の(株)福光屋(従業員 105 名・資本金 3,100 万円)は、1625 年創業の金沢で最も古い歴史を持つ酒造業者。米の発酵技術を活用して化粧品を開発し、新たな事業の柱に育てている。

杜氏の肌つやが良いことなどから、日本酒の持つ美肌効果に着目したのがきっかけ。最初は、長年の米発酵技術を応用して化粧品として使用可能な「純米酒すっぴん」を開発したが、酒類に分類され、酒販店に販売が限定されていた。次に、米発酵液の製造技術を活用して、化粧品として取り扱える「すっぴんエッセンシャルズ」の開発に成功した。さらに、産業クラスター計画「北陸ライフケアクラスター研究会」に参画し、地元の化粧品会社や大学等と、完全ノンアルコール化粧品の共同開発を行い、2003 年 9 月に同社の「コメ発酵液」を使用した基礎化粧品「アミノリセ」を発売した。地域や自社のことをよく理解する地元企業、大学と連携したことが成功のポイントであった。2004 年 11 月には健康美事業部を立ち上げ、2 年目の売上伸び率は 4 倍超となっている。基礎的な研究開発を行うことは中小企業には負担感が大きいいため、既存の技術を有効に組み合わせることが大切であると考えている。

米発酵技術を活用して開発した化粧品

