

海外に販路を広げ 日本酒文化を広める



株式会社 新澤醸造店

代表取締役 / 新澤 巖夫

所在地 / 本社：宮城県大崎市三本木字北町63
川崎蔵：宮城県柴田郡川崎町大字
今宿字小銀沢山1-115
TEL / 0229-52-3002(本社)
0224-87-7451(川崎蔵)

事業
テーマ

【平成24年度補正】
未利用資源の果汁化とそれに伴う
リキュール類・ジュース類の製造開発



リキュール・ジュース類の製造は今も試行錯誤を重ねている



新澤醸造店の二大ブランド

株式会社 新澤醸造店 専務取締役 杉原 健太郎 氏

信条

「好きこそものの上手なれ」のように、
日本酒が本当に好きでなければこの仕事はできない

会社の強みは何ですか？



低価格の商品から高価格帯までを
広く展開していること。もちろん低価
格のものも同じ製法、同じ温度管理
を、幅広いお客様に楽しんでいただけるようにし
ています。

使っているお米は大崎市のものですか？



8件の契約農家さんがおり、そこのお
米を使っていますが、どうしても宮城
で作るのが難しいお米は他県の農
家さんと契約しています。未利用資源果汁化も、
そういった農家さんたちとのお付き合いから生
まれました。



蓄積されたデータをもとに酒造りを行っている

「伯楽星」で蔵を復活 そして川崎町へ

1873年創業。一時期経営が低迷したが、現在の五代目社長が経営を継ぎ、2003年に「究極の食中酒」というコンセプトで「伯楽星」を立ち上げた。それが認められ蔵が復活したところに東日本大震災が襲い、それを機に川崎町に醸造所を移転した。ろ過を必要としない天然地下水に恵まれ、その結果より良いものが作れるようになった。昔の職人気質な酒造りから、データ管理による醸造に変化してきたこともあり女性社員が多く、史上最年少の女性杜氏が誕生したことで知られている。



昔と違い社員の6割が女性だ

「食材王国みやぎ」の豊富な果物を リキュール・ジュースに活用

本事業では「食材王国みやぎ」と言われる宮城の豊富な食材から



海外輸出用の小瓶にも迅速に対応できる

トマト、りんご、梨などの果汁をリ
キュール類やジュース類として商
品化することに取り組んだ。

他社に商品化を委託すると加工賃が高額となり、採算が取れなかった。そこで社内でも小ロットの試作開発をするため本事業で機械・設備を導入し、加工賃を抑えて採算性を高め商品化に取り組んだが、原料の安定確保が難しく今も試行錯誤を重ねている。

平成29年度採択では、海外輸出用の小瓶や湾曲した部分のある瓶に対応するラベラーを導入した。海外への輸出が増えており、受注から発送へのスピードを求められる。一升瓶の大きいラベルは既存のラベラーで貼っていたが、小さい瓶の発注は何千何万本単位で一気に動く。小さいラベル貼りは、人の手作業で対応していたが、今後は受注が増えても迅速に対応できる。

販路を海外へ広げ 日本酒の文化を伝える

「海外輸出はアメリカからスタートし、次がヨーロッパ、今はアジアの需要が増えていて、シンガポールやマレーシア、今後はベトナムやミャンマーに広がって行くと思います」と杉原専務取締役。海外の営業では自社商品のアピールだけでなく、なぜ日本酒は冷蔵庫で管理しなければならないかなど、日本酒文化の普及にも努めている。国内の人口減による消費の減少に対応するため海外への販路を広げ、生き残りをかけ品質を第一に、日本酒の価値と文化を広める営業活動を展開している。



酒造教本を見ながら酒造りを学んだ