

ライトな感覚で楽しめる新しい日本酒開発を機に 正確・迅速・省力化に結び付く工程改善を実現



テーマ

ワインを好む有職女性に向けた、新しい味わいの日本酒の研究・開発

長年にわたり作り続けてきた製品とはタイプの異なる、フルーティで甘味と酸味が際立つ日本酒を試作。仕込みから貯蔵までの工程改善を行うとともに、販売店・消費者へのアンケートを実施して、購買層の開拓を図る。

事業の内容

事業取り組みの経緯

ワインを好む女性をターゲットとした、従来の製品とは全く異なる日本酒を研究・開発。香り高く、甘みを強調した、ワイングラスに合う新しい味わいの製品を開発することにより、高い技術力を広くアピールするとともに、日本酒における新たな消費者層を開拓し、需要増を狙った。



実施内容

宮城県産業技術総合センターの協力を得て、「ワイングラスでおいしい日本酒」を考察。酸味・甘さ・香りを強調した、洋食にも合うタイプを味わいの方向性に位置付け、軽さと飲みやすさを重視してアルコール度を14度に設定した。酒質は非常にデリケートなものとなったが、仕込みを厳寒時に行うことで酒質の劣化を極力防いだ。また、試作に併せてアルコール分、総酸度、アミノ酸度の成分分析器を導入。これにより分析の精度向上と省力化を図った。さらに、瓶詰め・火入れ・冷蔵貯蔵までの工程で起こりうる劣化を防ぐため、プレートヒーターと充填機も導入。その結果、温度・成分管理に労力と時間を多く割り当てることが可能となり、酒質向上を実現させた。

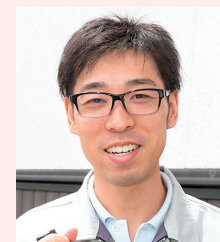


成果

「萩の鶴 純米大吟醸 試験醸造酒」と命名された試作品は、平成26年に8,500本余りを製品化し、うち1,043本を試験的に販売した。販売店と消費者へのアンケートでは、味・アルコール度数・容量・価格の全ての面において好評を博した。ターゲットとした女性だけでなく、既存消費者からも好評だったことは大きな自信になった。なお、同試作品は、平成26年に「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2014・スパークリングの部」でシルバートロフィーを獲得したほか、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014・スパークリングSAKE部門」で金賞を受賞している。

今後の展望

現在は蓄積してきた分析データを活用し、初試作時よりも発酵時間を長く取った「試験醸造酒」を製造している。柔らかで穏やかな味わいをさらにプラスした仕上がりの製品だ。濾過・火入れ・貯蔵の面でも改善を施しながら、今後も消費者に驚きを与えられる酒造りを追求していく。



萩野酒造株式会社
製造部 佐藤 善之 氏

応募のきっかけ

「ものづくり補助事業」のお話は、同業の蔵元をはじめ、当社とお付き合いのあるさまざまな方からご案内をいただいております。新しいお酒造りを行うに当たって応募しました。この補助事業は資金面のメリットが大きいことはもちろんですが、“守りから攻めへ”と方向転換する、良いきっかけになるのではないのでしょうか。新しい設備機器を揃えられることで会社全体の作業の効率化を図ることができましたし、それに伴って新しいことにどんどんチャレンジしていける環境が整ったと思っています。

ひと言メッセージ

おかげさまで素晴らしいお酒を造ることができました。もちろん今も継続して販売させていただいており、多くの方にご好評をいただいています。ぜひ皆さんもこの補助事業を活用して、新しいものづくりに挑戦してはいかがでしょうか。従業員のスキルアップにも結び付きますし、応募すること自体があらためて自分たちを見つめ直すという貴重な機会になりますから。



代表者名 代表取締役 佐藤 有一
設立年月日 大正12年7月25日 [天保11年(1840年)創業]
所在地 宮城県栗原市金成有壁新町52
TEL.0228-44-2214/FAX.0228-44-2026
URL <http://www.hagino-shuzou.co.jp/>
資本金 1000万円
従業員数 10人
職種 清酒製造販売
事業内容 清酒・萩の鶴、日輪田を製造。料理を活かしつつも、料理とともに記憶に残るような個性のある酒造りを追求。