

徹底した造り込みと品質管理で醸した 次世代の普通酒を市場へ



酒造用洗米機コメクリーンの洗米機（右）と吸引脱水機（左）。水流と泡で糠を落とし確実な洗米ができる

株式会社辻善兵衛商店

企業情報

〒321-4325 栃木県真岡市田町1041-1 TEL:0285-82-2059 FAX:0285-83-1170
URL: <http://www.nextftp.com/dotcom/sakuragawa/> E-mail: sakuragawa_tsujizen@yahoo.co.jp

代表取締役／辻 寛之 設 立 年／1754年
資本金額／1,000万円 従業員数／7名

事業内容

- 日本酒の製造及び販売



株式会社辻善兵衛商店

実 施 事 業

普通酒の品質向上による若い世代の顧客確保

手ごろな価格でうまい普通酒が市場から消えた

日本の清酒市場は、一部の上級酒は成長しているものの、基本となる普通酒は昭和48年頃をピークに減り続け、最盛期の約4分の1まで減少しているのが現状です。廃業する蔵元も多く、清酒業界を取り巻く環境は厳しさを増しています。

その大きな理由として20代、30代の若い世代の日本酒離れがあり、現在の清酒は上級市場（純米酒・純米吟醸酒・大吟醸酒など）と一般市場（普通酒など）に二極化しています。

特に一般市場の主力である普通酒は、厳しい価格競争の中で全国の多くの蔵元が生産性やコスト削減を優先して造り続けました。その結果、手ごろな価格でおいしい普通酒は姿を消し、価格は手ごろでもおいしいとは言い難い普通酒が広く流通し、それが清酒業界を衰退させた大きな要因であると考えています。

この問題を解決するためには、徹底した品質向上と普通酒ならではの深みのある味わい、さらには蔵元の個性を最大限に引き出す酒造りが望まれることから、製造方法と貯蔵方法の欠点を改善できる設備を導入することにしました。



火入れ急速冷却機。
火入れ後に急速冷却し品質劣化を抑える

炭素濾過を行わない高品質な普通酒の製造に着手

目指したのは炭素による濾過処理をゼロにして、米本来のうま味を存分に引き出すことでした。一般市場の普通酒のおよそ99%以上が炭素による濾過処理を行い、酒の雑味を取り除いていますが、この工程は雑味だけでなくうま味も取り除いてしまう欠点がありました。

当蔵元では15年前より、普通酒の炭素使用量を削減する取り組みを続け、およそ10分の1まで削減に成功しましたが、全くのゼロにするためには本事業による設備投資が必要でした。

先に触れたように、普通酒ならではの製造方法及び貯蔵方法の欠点を改善できる設備を整え、酒本来の味を損なう炭素濾過を行わず、米のうま味を100%残した高品質かつ手ごろな価格の酒を製造するために以下の設備を導入しました。

(1) 洗米機コメクリーン／小分けに洗米し、ていねいかつ確実な洗米を行う。(2) 火入れ急速冷却機／火入れ後に急速冷却を行い、品質劣化を抑える。(3) 貯蔵庫断熱工事／火入れ後の貯蔵温度を低く保ち、酒の鮮度を維持しつつ熟成させる。



約37坪の土蔵の貯蔵庫に断熱工事を施した

飲み飽きしない食中酒として市場の反応も上々

2015年、本事業で導入した設備を用いて炭素による濾過処理ゼロを実現し、徹底した造り込みと品質管理によって新製品「プレミアムS」を商品化しました。「S」は当蔵元の代表銘柄「桜川」の頭文字と、定番酒を表すスタンダードを意味しています。

価格は750mlが999円、1.8ℓが1,998円とリーズナブルな価格帯に抑え、毎日の晩酌で愛飲できる食中酒の定番を目指しました。シャープでキレがよく、酒の輪郭がはっきりしていて、飲み飽きしない、飲み疲れしない味わいが特徴です。クセがないので主張しすぎず、料理の味わいを引き立ててくれます。

発売してから3年が過ぎましたが市場の反応もよく、蔵元の個性やこだわりを表現した新銘柄として育てていきたいと思っています。



炭素による濾過処理ゼロを実現した「プレミアムS」

Comment

代表取締役 辻 寛之

普通酒づくりは、蔵元杜氏の腕の見せどころ

清酒業界の衰退や若い世代の日本酒離れを背景に、普通酒のカテゴリーにあえて力を入れました。純米酒をはじめ特定名称酒へ移行する蔵元が多い中、時代に逆行する取り組みかもしれませんが、蔵元杜氏の力量が発揮できる分野でもあり、また、日本酒ファンの裾野を広げる取り組みとして挑戦中です。

米の種類を限定しない普通酒造りは自由度が高いことから、変更・改善など年によってマイナーチェンジを繰り返しています。その完成度は、焦らずにじっくり取り組む中で年々進化しています。

