



CASE
1
平成 24 年度

株式会社天朝閣
新潟産の米や小麦を使ったビールの
増産体制を整える



ABOUT
私たちについて

阿賀野から世界へと羽ばたく
クラフトビール醸造所

株式会社天朝閣は、飲食＆ブライダルウェディング部門と、ビール醸造等の製造販売部門の2部門から成る。現社長の2名は飲食を通じて世界へと羽ばたく会社になりたいとアメリカに出向き、クラフトビールを中心としたリゾートウェディングからビジネスの着想を得た。帰国後、クラフトビール事業をスタートし、その後五十嵐邸を借りてウェディング事業の拡大を行い、自社の料理とビールを提供している。現在はビールの世界大会で金賞を獲得する等、世界から注目を集める。



START
事業の背景

新潟ならではのこしひかり仕込み
ビールの需要に応えたい

創業当初から新潟ならではのビールをつくりたいと考えていた。そこで、日本一の生産量を誇るコシヒカリを使ってビールを作ろうと考案。粉碎した麦芽に、粒子状にした白米を混ぜ、コシヒカリ入りのビールを製造。市場に出してみると予想以上に評価が高く、生産が追いつかなくなった。さらに、「こしひかり仕込みビール」はラガービールのスタイルで、エールビールよりも低温で発酵・長期熟成させる必要がある。数量を保管するためにはタンクが必要なこともあり、ものづくり補助金を使うに至った。



FUTURE
今後の展開

既存に頼らず、
新たな販路や商品を作り出す

業界全体の課題として少子化に加え、アルコールを飲む人も少なくなっている中で、従来とは異なる市場に目を向ける必要がある。当社は海外進出を目指し、ひと目で日本のビールだとわかるような日本らしいパッケージにしている。また、商品開発についても積極的に行い、飲食店の方々や異



ACTION
取組の内容

タンクを増強し、
生産体制を整える

ものづくり補助金を活用し、高性能の発酵タンク3本と保管用のブライトビールタンク3本、タンクの温度調整をする冷凍機器設備を導入。好調に売上を伸ばす「こしひかり仕込みビール」の生産数を増やすことができた。また、冷却機器を導入したことで、ビール製造で重要な温度管理が一つひとつのタンクに対してできるようになり、生産種類の増加にも成功。結果、受注を止めていた輸出にも力を入れられる体制が整った。



2019 年は瓶詰め
の機械も購入し、生
産体制を整えました。
今後はさらに海外
の販路拡大に力を入
れていきたいです。



代表取締役社長
醸造・食品パン菓子製造
販売最高経営責任者
古田 利大氏

■ ビール製造業・結婚式場業

Info

住 所 新潟県阿賀野市金屋 345-1

T E L 0250-63-2000

U R L <http://www.swanlake.co.jp/main/Default.as>

株式会社天朝閣

会社 HP