

井出酒類販売 株式会社

酒類、飲食料品の卸小売

代 表 者 名	代表取締役 井出 與五右衛門			
設立年月日	1954 年 12 月 27 日			
所 在 地	〒 401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津 8			
T E L	0555-72-0008	F A X	0555-72-3293	
E-M a i l	info@kainokaiun.jp			
U R L	http://www.kainokaiun.jp			
業 種	飲食料品卸小売業	資 本 金 額	1,000 万円	
従 業 員 数	14 人			

テーマ

酒粕と麴の両者の相対性を発酵技術により融合化させた
挑戦的かつ画期的商品の開発

日本酒醸造の技術と副産物である酒粕と麴を活かし、ノンアルコールで低カロリーの甘酒やスイーツを開発。必須アミノ酸などの栄養素を多く含む画期的な商品が完成した。



蔵元あま酒

必須アミノ酸を多く含む清酒の副産物である酒粕と、ビタミンなどの栄養素を含む麴由来の糖化液を、清酒の醸造で培ってきた技術を活かして独自の比率と製法で融合し、栄養価が高く、ノンアルコールで低カロリーの甘酒などの新商品を開発した。

甘酒は従来、麴か酒粕のどちらかで製造されているが、両者の特性を相対させず融合化させて、これまでにない高品質な商品の開発に取り組んだ。

女性をはじめ、子どもやお年寄りなど幅広い人に飲んでもらえる健康飲料というカテゴリーでの販売をめざし、ノンアルコールにこだわるとともに、必須アミノ酸などを豊富に含んだ栄養価の高い飲み物でありながら低カロリーの商品に仕上げることが目標にした。

麴から作る糖化液には、デンプンを分解してできた糖をはじめとするグルコース、各種酵素、ビタミン類、食物繊維などが含まれている。酒粕は麴と酵母の平行複発酵を行うことでグルコースや各種酵素などに加え、9種類の必須アミノ酸や多様なビタミンB群が生成される。またアルコー

ル発酵からもたらされる繊維で複雑な味や吟醸香といわれる香りが作られる。

天然の甘味を持つ麴由来の糖化液と、滋味深い味わいを持つ酒粕それぞれの長をを活かしながら独自の比率でブレンドし、さらに富士山の伏流水を使用することで、味わいや香りもこれまでにない甘酒に仕上がった。

またこの甘酒独自の良質な品質を確保するため、製造にはクリーンルームを使用し、新たに殺菌装置も導入。従来の加熱殺菌では高温状態を長時間保持する必要があり、そのためアミノ酸の変性による味の劣化や着色などの不具合があったが、この殺菌装置を活用することで、味、見た目、いずれも優れた甘酒が実現した。

また甘酒のほかにも、麴と酒粕の長を活かしたプリンやチョコレート、ゼリー、羊かんなどのスイーツも開発した。

製品は発売前に山梨県内の二カ所のデパートの従業員と自社を訪れたお客さまを対象にテスト販売し、アンケートも実施した結果、好評を得ることができた。



麴糖化液



インタビュー

代表取締役

井出 與五右衛門

● 300 年以上の歴史を誇る、富士五湖唯一の酒蔵



甲斐の開運

清酒「甲斐の開運」で知られる井出醸造店は、江戸中期の1700年ごろ、醤油の醸造から始まった。江戸末期の1850年ごろに16代の井出與五右衛門が、富士の冷涼な気候と豊富に湧き出る清冽な水を活かして清酒の醸造も手掛けるようになり、以来150年以上にわたって酒造りを

している歴史ある造り酒屋だ。

雄大な富士山の麓にある酒蔵には、山梨県内外からの観光客とともに、外国人観光客も数多く訪れる。毎年2月には蔵開きを行っていて、全国各地からたくさんの人が集まり、歩くのが大変なほどのにぎわいを見せる。

また予約で酒蔵見学も随時開催。現在の当主である21代目の井出與五右衛門さんが自ら案内をすることも多い。

「外国からのお客さまもとても多く、慣れない英語で何とか説明していますが、みなさん日本ならではの酒造りの文化に触れてとても喜んでくれます。見学はお客さまとふれあい、お客さまの声を直接聞かせていただける良い機会です」と優しい笑顔を見せる井出社長。お客さまを大切にしている同社の姿勢がうかがえる。



蔵開き

● 麴や酒粕の良さをもっと広めたい。その想いから開発が始まった

今回、開発事業に取り組んだ井出酒類販売は、井出醸造店の出店として昭和29年に創業。アルコール類や調味料などの卸売りと小売りを行っている。

「長年酒造りをしている中で、酒粕や麴の良さをもっと多くの人に知ってほしいという想い

があり、酒粕と麴の効果を世の中に知らしめる商品を作りたいと思ったのがはじまりです」と井出社長は取り組みのきっかけについて話す。

「昔は食生活の中に酒粕が浸透していて、さまざまな料理に使われていましたが、最近はその良さが伝わってなくてさびしいですね。ま

た和食の原点は発酵食品であり、日本は麹の文化です。麹も多くの栄養素を持っているすごいパワーの持ち主。この二つを掛け合わせていいところ取りをして、美味しくて栄養価も高い新しい商品を作りだしたいと思いました」



クリーンブース

長年、酒造りをしてきているからこそ実感している酒粕と麹の素晴らしさを、もっと広く伝えたい。新商品の開発には、井出社長がずっと抱いてきた熱い想いが込められていた。



井出酒類販売の店舗

● 製法にこだわって、栄養素が多く低カロリー、ノンアルコールの甘酒が完成

開発のなかでこだわったのは、栄養素を壊さずに保つこと、低カロリーであること、そして清涼飲料としての日本酒仕立ての甘酒にすることだった。

一般的に清涼飲料水は 85℃で 30 分の加熱処理が行われているが、今回の開発では特殊な技術による短時間殺菌を行うことで、色、味、香りなどの劣化を最小限に抑え、今までにない高品質の酒粕仕立てのあま酒を作ることに成功した。

また一般的な甘酒には多くの甘味料が加えられているが、開発した甘酒は麹由来の糖化液ならではの自然の甘味を活かしている。人工的な甘味料の使用を極力抑えているので、カロリーも低くすることができた。

さらに既存顧客である女性をはじめ、アルコール離れしつつある若い男性や、病後の体力回復をめざす高齢者など、幅広い人に飲んでもらえるように、ノンアルコールにもこだわって製造した。

「アルコール飲料であると現行の酒税法では飲料水と明確に区分されて、酒類販売コーナーに陳列されます。そうすると本来の目的だった

多くの方に酒粕と麹の良さを知ってもらうというチャンスが限られてしまいます。ノンアルコールにすることで多くの方に手に取ってもらえるとともに、新たな販売チャネルの開拓にもつなげていけると考えています」

こだわって作り、自信を持って提供できるクオリティに仕上がったからこそ、より多くの人に飲んでほしい。井出社長の言葉からは、その想いがしっかりと伝わってくる。



大吟醸酒粕ぶらんまんじえ

● 酒粕が香るスイーツも発売。ネット通販や外国人観光客にもアピール



酒粕きゅらちよこ醗

開発した甘酒は「蔵元あま酒」の名で今春から発売している。また酒粕の香りがふんわりと広がる「大吟醸ぶらんまんじゅ」や、生チョコのような柔らかい食感のお菓子「醗^{ふく}」などの手作りスイーツも展開。自社の店舗やイベントなどで販売している。

「評判は上々ですよ」と顔をほころばす井出社長。想いを込めて、手間ひまをかけて作りだした製品への愛情を感じる笑顔だ。

「モノづくりはできる限り自分の手で、最後まで責任を持って作ることが基本です。酒造りはもちろん、この甘酒やスイーツもじっくりと丁寧に心を込めて作り、自信を持って提供しています」と胸をはる。

また手作りで余分なものを添加していない分、賞味期限が短く、スイーツ類は商品によっては8日ほどのものもあるが、それだけ味わい深く香り高い商品に仕上がっている。

今後は販路の拡大も図っていく計画で、「ケー

キ店などスイーツを扱っている店に卸したり、酒蔵見学に来た方にアピールしながら、その

後のネット通 多くの外国人観光客が見学に訪れる販によるリピート販売なども進めていきたいと考えています」と意気込む。

また富士山の世界遺産登録以来、富士山麓への観光客が大幅に増えていることも踏まえ、「富士五湖唯一の地酒である当社の酒とコラボさせて和を演出するなど、外国人観光客にも積極的にアピールしていきたいと思います」とこれからの期待を寄せる笑顔を見せる井出社長。

その笑顔からは、これまで大切に受け継いできた伝統の酒造りへの誇りとともに、日本酒の文化をさらに発展させていきたいという熱い想いが伝わってきた。



酒蔵見学に多くの外国人が訪れる

沿革

(概略)



1868年 井出醸造店の酒売場として開業。その後、酒類荷扱い所を委託される。

1954年 全種類卸売り免許を取得。井出酒類販売株式会社を設立