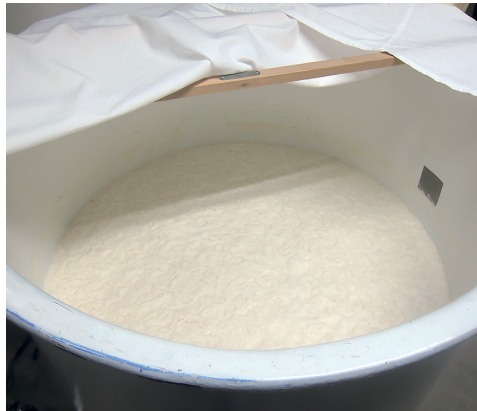


既成概念を覆す新酒「HEAVEN & EARTH」で 幅広い年代層にわたる清酒ファン獲得を目指す



テーマ

商品開発のための分析システム導入と急冷による酒質の向上

新商品開発のために分析器を導入し、宮城県産ササニシキを使用した、これまでになかった新しい味わいの清酒の開発を目指す。同時に、商品全体の品質向上のため、急冷装置も導入する。

事業の内容

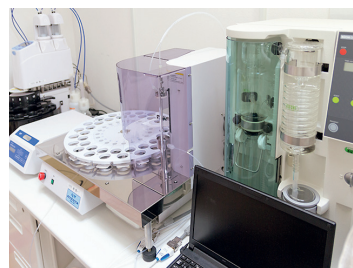
事業取り組みの経緯

県産米にこだわり、丁寧で地元根ざした酒造りを行う当社の清酒のイメージは「辛口」であり、特に年配の男性から支持されてきた。しかし近年、消費者は甘い・辛い・低アルコールなど自分好みの清酒を見つけ出して楽しむようになった。各蔵元では、消費者の好みに応じた製造方法も考慮せざるを得ない状況となったのである。そこで幅広い年代のユーザーの獲得と新しい市場の開拓を図るため、「乾坤」の蔵元らしさを残しながらも、甘味を活かした新商品の開発に着手した。

実施内容

目標としたのは、濃厚で甘口かつ後味のキレのよい清酒。その第一歩としてアルコール・総酸・アミノ酸の分析システムを導入し、精密な分析データをもとに試験醸造を行った。これと並行して宮城県産業技術総合センターから技術指導を受け、目標とする酒質に近づけていった。

試験醸造で造られた酒は販売店にサンプルとして配布し、消費者アンケートを実施した。一方、新商品開発と併せて商品全体の品質向上を模索。その一環として、酒質の安定を図るべく、タンク貯蔵の清酒に用いる急冷装置を導入した。



成果

消費者アンケートでは価格・容量・甘さ・アルコール度数などを調査。約8割の消費者から「飲みやすい」「すっきりした甘さでおいしい」という高い評価が得られた。商品開発における分析器の貢献度は高かったと受け止めた。この結果を踏まえ、甘さ、キレの向上、酸味の加増などに留意しながら新商品とする酒の設計を行った。

また、従来はタンク火入れ後の清酒の冷却に数日を費やしていたが、急冷装置の導入後はこれを3時間に大幅短縮。これに加えて清酒本来のうま味を削いでしまう活性炭工程の軽減を実現し、品質の向上に結び付けた。

今後の展望

新商品は「HEAVEN & EARTH」と命名し、市場デビューを果たした。2期目の醸造では味わいを見直した上で仕込量を300kgに増やし、720ml・約2,500本を販売した。順調な売れ行きを見せているが、主力商品とのバランスを考慮し、この商品をサブ的なポジションに位置付け、少しずつ仕込量を増やしていく。これに併せて、本事業で導入した分析器と急冷装置のより一層の活用によって酒質を向上させ、新規ニーズの掘り起しを図りながら、さらなる販売の拡大を狙っていく。



有限会社大沼酒造店
専務取締役 久我 健氏

応募のきっかけ

応募のきっかけは、先輩蔵元や宮城県酒造組合の方々からの紹介でした。当社の規模では設備投資というものは少しずつ行っていくものであり、それゆえにどうしても期間が長くなってしまう。今回、こういう機会を得て短期間で設備機器を整えられたことによって、お酒のクオリティを上げられたのはもちろん、新商品開発という新たな分野にもチャレンジでき、新しい層の消費者獲得にも手応えを感じています。あらためてとてもメリットの大きな補助事業だと感じています。

ひと言メッセージ

当社は、宮城の地酒として宮城県産米にこだわり、米のうま味とキレを活かした酒造りを行っています。今回開発した「HEAVEN & EARTH」の原料は、私たちが最も力を入れているササニシキで、従来品とは異なる味わいに仕上がっています。ぜひ、「乾坤一の特別純米辛口」と飲み比べていただき、ササニシキの新しい味わいをお楽しみいただきたいと思います。



02 有限会社大沼酒造店



代 表 者 名	代表取締役 大沼 充
設立年月日	昭和42年〔正徳2年（1712年）創業〕
所 在 地	宮城県柴田郡村田町字町56-1 TEL.0224-83-2025/FAX.0224-83-5689
資 本 金	1000万円
従 業 員 数	10人
職 種	清酒製造業
事 業 内 容	創業300余年、乾坤一の醸造元。後味のキレの良さ、すっきりとした味わいにこだわった清酒を提供。