

ふくよかなうま味をさらに追求して搾り工程を改善 若い世代の清酒ファン化に取り組む



テーマ

酒造り工程の重要なポイントである「上槽」の品質向上計画

濾過圧搾機の濾過板と圧搾板をゴムシート付のアルミ製板からプラスチック製板に一新。ゴム臭や金属臭などを除去するための活性炭濾過工程を不要とし、より高品質な清酒提供を可能にする。

事業の内容

事業取り組みの経緯

「黄金澤大吟醸」が全国新酒鑑評会で13年連続金賞を受賞するなど、全ての製造工程で丁寧な酒造りを心掛けている。しかし、搾りの工程において使用していた濾過圧搾機では濾過板と圧搾板の材質に起因するゴム臭や金属臭が清酒に付着する懸念があり、その対策として活性炭濾過を行っていた。だが活性炭濾過は、清酒の旨味が削いでしまうデメリットがある。より良い商品を消費者に届けたいという思いから、濾過圧搾機の改善に踏み切った。

実施内容

「上槽」とは発酵が完了した醪（もろみ）を搾り、清酒と粕に分ける工程だが、その要となるフィルタープレス型濾過圧搾機に組み込まれている従来の濾過板と圧搾板は、ゴムシート付のアルミ製板だった。この両者から発生するゴム臭と金属臭の対策として、シリコンゴムシートが装着されたプラスチック製板に一新。従来の活性炭濾過工程を不要とするとともに、当社の清酒の持ち味である「果実のようなさわやかな香りと、ふくよかな旨味」をこれまで以上に活かせる酒造りを目指した。



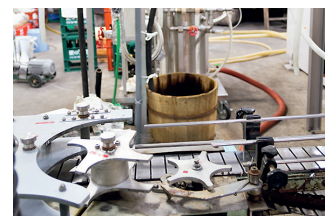
成果

プラスチック製板の圧搾機で絞った清酒は、「ゴム臭と金属臭がまったくない」と杜氏が語るほどの品質。そのため活性炭濾過工程そのものを省くことが可能になった。さらには清酒の品質も従来に増して後味が深くなり、ふくよかな旨味も広がるようになった。また、清酒の特性が活かされた仕上がりとなった。「清酒は苦手」と遠ざけていた若者にも受け入れられるような、高品質な酒造りにまた一歩近づくことができたと考えている。

また、新しい濾過板と圧搾板は非常に軽く、女性や高齢者でも容易に洗浄作業が行えるようになった。担当するスタッフからは「負担が減り、時間も短縮された」と喜びの声も聞かれた。

今後の展望

当社では女性蔵元・川名由倫氏自らが酒造りに携わり、近年は女性をターゲットにした商品提案やイベントに積極的に参加している。業界が最も力を入れている若い世代の清酒ファン獲得に努め、随所で清酒の魅力、味わい深さをアピールしている。今回、上槽工程の改善により酒質が大きく向上したことで、ターゲットとする若い世代、特に女性に受け入れられやすい清酒造りが可能となった。取引先や消費者へのリサーチの結果次第で新商品の開発にも着手したい。



代表者名 代表社員 川名 正直
 設立年月日 昭和5年10月15日〔明治35年9月創業〕
 所在地 宮城県遠田郡美里町二郷字高玉6-7
 TEL.0229-58-0333
 URL <http://ameblo.jp/yuri-koganesawa/>
 資本金 3135万円
 従業員数 7人
 職種 清酒製造業
 事業内容 「黄金澤」「橘屋」が代表銘柄。果実のようなさわやかな香りとふくよかな旨味を引き出す酒造りを行う。



合名会社川敬商店
代表社員 川名 正直 氏

応募のきっかけ

以前から濾過圧搾機の改善を検討していましたが、資金面が一つのネックになっていました。考えあぐねていてところ宮城県酒造組合や他の蔵元の方から「こういう補助事業がある」とアドバイスを受け、応募することにしました。お酒造りは特殊な世界なので応募書類の作成に当たっては、どなたでも理解していただけるような内容を心掛けました。近年は若い年代での日本酒離れが顕著ですが、今回の補助事業の成果を私たちの商品に活かし、日本の伝統産業である酒造りを守っていきたいと考えています。

ひと言メッセージ

当社では「きれいなお酒」を目指し、丁寧できめ細かな管理の下で酒造りを行っています。今回の補助事業で上槽工程の改善を行ったところ、お客様から「まるで手搾りのよう」「ワンランク上の味わいになった」とのお言葉をいただいています。今後もこれまで以上に高品質のお酒をお届けし、県外での販路開拓に結び付けていきたいと思っています。

