

合名会社栗林酒造店

仙北郡美郷町六郷字米町56

季節限定日本酒増産のための設備導入により、蔵の個性をより反映させた商品展開で売上を強化

【事業計画名】季節限定日本酒の増産および市場への適時対応のための設備計画



導入したマルチキャッパの稼働の様子(瓶蓋の打栓)



商品例(左から3本:季節限定酒)

取り組みの経緯

仙北平野の良質な米と豊富な地下水に恵まれて美郷町(旧六郷町)には20以上の酒蔵があったとされる。栗林酒造店は明治7年創業の仙北地域を代表する酒造メーカーである。主力ブランドは「春霞」。12～13年前から純米酒の製造を強化しており、現在は売上の約8割を純米酒・純米吟醸酒が占めている。

日本酒はアルコール飲料のなかでも特に季節性のある商品とされ、当社でも「春の花見酒」「夏の冷酒」「秋のひやおろし」「冬の新酒」と季節ごとに商品を展開している。季節限定酒は飲食店でも顧客向けのPR効果が大きく需要が高い。季節限定酒を販売するにあたり、品質の向上はもちろんであるが、一方で常にジャストインタイム的な供給が重要となる。消費者は季節ごとに旬の味わいを求めるが、販売機会を逃さないためには生産性を向上して需要に迅速に対応する必要があった。

実施内容

日本酒の醸造は白米量に応じたタンクを使用しないと高品質な醸造が難しくなる。現行の醸造用タンク、温度制御装置や瓶詰め設備は、比較的中・大型用で季節限定酒のような少量多品種の醸造、瓶詰めには不向きな設備であった。

このため、小容量の醸造タンク、アルコールや糖度を正確かつ簡便に測定できる振動式密度計を導入したほか、酵素の働きや空気との接触による劣化を最小限に抑えるため低温貯蔵が可能なサーマルタンクを導入した。さらにマルチキャッパ(瓶蓋の打栓・密封)を導入し、少量多品種の瓶詰め作業の効率化を図った。

振動式密度計の導入で測定者による誤差無く簡単にアルコールや糖度の計測が可能となったほか、マルチキャッパの導入で瓶詰め作業が飛躍的に効率化され、季節限定品に重要な適時供給が迅速に対応可能となった。

事業の成果

設備導入で作業性が飛躍的に向上したほか、サーマルタンク導入で^お滓(酵母や原料米等の^{ざん}残渣)の沈殿速度が速くなり、瓶詰めまでの期間短縮につながった。現在は、搾り後に滓を取り除く設備を導入したことで、滓引き期間が不要になり、酒質はさらに向上している。

栗林代表は「日本酒は時と場合によりタイプを選んで飲む傾向に変化している。季節限定酒は当蔵のブランド名に『春』が付いていることをきっかけとして、春から取引いただく飲食店がある。そのような先に商品の個性を気に入ってもらうことで、夏以降も継続取引いただくケースが増えている。」と話す。



導入したサーマルタンク



仕込み蔵内の貯蔵タンク



振動式密度計(中央)

補助金申請はこの時が初めての経験で、苦労した部分が多かったですが、ポイントをまとめて整理したことで現在の状況と今後の経営方針を見直す良い機会になりました。美郷町でとれる酒米「美郷錦」ならではの個性を反映させた商品をお客様に提供していきたいと考えています。美郷錦は硬めで粒が大きく、地下水や蔵付酵母との相性も良く、蔵の個性がのせられる酒米です。契約農家の皆さんと美郷錦を徐々に育てていますが、これをより強化し、美郷錦で「世界と勝負できるお酒」を造りたいと考えています。



代表社員
栗林 直章さん

今後の活動予定

当社では平成17年から酒米「美郷錦」の契約栽培を始めている。美郷錦を栽培している田んぼの地域ごとに商品名を変えた醸造も行っており、それが農家の方が酒米の品質向上に興味を持つきっかけにもなっている。

最近はローカルなもので個性を出した日本酒が好まれる流れにあるが、当社では蔵の個性を反映させられる美郷錦を使用した酒造りに力を入れている。「美郷錦は仕込み水(地下水)、蔵付酵母(名称:亀山酵母)との相性がよく、当社の酒造りに適している。年々栽培量を増やしており、現在は商品全体の7割強に美郷錦が使用されている。」と栗林代表は語る。



合名会社栗林酒造店

代表者	代表社員 栗林 直章
創業	明治7年
資本金	1,000万円
従業員数	10名
業種	清酒製造業
TEL	0187-84-2108
FAX	0187-84-3570
URL	harukasumi.com