



酒処・ふくしまの伝統の味。
大都市や海外市場へさらに進出。

Trigger

取り組みの
キッカケ

LEARN MORE

全国新酒鑑評会、金賞受賞数4年連続日本一の 品質を保つための改善策

(独)酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で行われる「全国新酒鑑評会」は、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、日本一の酒処を決める重要な役割があります。毎年開催されており、「平成27酒造年度全国新酒鑑評会」では、福島県の蔵元から26銘柄が入賞。うち18銘柄が金賞に選ばれ、金賞受賞数は4年連続日本一に輝きました。「酒処・ふくしま」の中でも、国権酒造はこれまでに金賞を多数受賞。品質、ネームバリューとともに県内でもトップクラスの酒蔵です。

しかし近年、課題としていたことがありました。それは、酒造のビン詰めを一つひとつ手詰めしていたことによる、雑菌混入や多品種少量生産のボトルネック工程です。この課題を解決するために、自動ビン詰めライン一式の導入を行い、「品質リスクの回避」と「安定供給」を高める取り組みを推し進めました。



Plan & Action

計画と
実施状況

LEARN MORE

不純物や雑菌の混入を防ぐため、 自動ビン詰めを導入

年々脚光を集めている日本酒。平成25年にはユネスコ無形文化遺産に和食が登録され、和食が世界文化遺産に選ばれました。そのことにより今まで以上に高品質かつオリジナリティーのある日本酒の需要が高まっています。一方でより厳しい指摘を頂くことも多く、安全性が重視されています。これまでは手作業によるビン詰め(酒の充填・打栓)であったため、不純物や雑菌の混入、酒質の劣化・ばらつきが生じやすい環境にありました。そこでビン詰め工程を再検討。安全性・生産性を向上するため、自動ビン詰めライン一式を導入することとなりました。

入することとなりました。

導入後、1.8L瓶、720ml瓶、300ml瓶、180ml瓶の各種瓶による充填・打栓の試験を実施。速度、入身の均一化、打栓の締め具合を調査し、種類による変化の有無を測定しました。



飲料・たばこ・飼料製造業

国権酒造株式会社

Company Profile

☎ 0241-62-0036 📠 0241-62-3878
📍 〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字上町甲4037
🌐 <http://www.kokken.co.jp>
✉

Company outline

福島県内でも有数の豪雪地帯であり、豊かな自然環境が広がる南会津。この地で明治10年に創立して以来、全商品特定名称酒のみを製造しています。平均精米歩合は55%。厳選した酒造用米と地元・奥会津の清らかな水を仕込水として、米・水・麴・酵母をはじめ、全てにこだわりをもって仕込んでいます。看板商品である大吟醸「国権」は、全国新酒鑑評会において多数、金賞を受賞。南部流杜氏・佐藤吉宏氏が丁寧に丹精込めて酒造りを行っております。



代表取締役
細井 信浩



Outcome

得られた
成果

LEARN MORE

不良品の発生件数は激減し、 ビン詰め本数も向上



手詰め作業の場合、充填口が囲われないため、異物混入のリスクが高く、瓶の抜き差し時に液漏れが生じることがありました。そのためカビの発生にもつながりやすいリスクがありました。加

えて、注入量は作業者のレベル目線という課題も生じています。しかし、新設のビン詰めは充填から打栓の間も被われているため異物混入のリスクが軽減されました。打栓時の締め付けに関しては、これまで人の力加減によるところが大きいため、これらを最適化させるには長年培った経験や技を必要としていました。しかし、コンベアからのスムーズな流れ作業では、1時間あたりのビン詰め本数も1.8瓶で平均800本近く生産が可能。従来と比較すると不良品発生本数は70%以上減少し、ビン詰め本数は60%向上しました。

Next plan

今後の
活動計画

LEARN MORE

新商品開発で売上げを強化。 世界へ羽ばたく国権の日本酒。

海外での和食ブームに伴い日本食や日本酒はますます人気が高まっています。今後は「酒処・ふくしま」として海外の商談会やイベントにも積極的に参加。ゆくゆくは輸出も視野に入れています。そこで必要となってくるのは新商品の開発です。現在、福島県ハイテクプラザと共同開発した「純米吟醸 夢の香」を販売。福島県が生み出した酒造好適米「夢の香」をふんだんに仕様した、低アルコールのお酒です。すっきりとした中にも飲み応えのある深い味わいとなっております。さらにはこれまでに販売することができなかった「夏の生酒」の商品化も進めていく予定です。

2020年の東京オリンピックに向け、首都圏や海外等、

日本酒の需要は高まるばかり。今後はグローバルな視野を持ち、先人たちが築き上げた技と伝統を生かした「国権ならではの」酒造りに力を注いでいきます。

