

徹底した温度管理で日本酒の長期熟成を実現

酒販免許の規制緩和により「町の酒屋」はスーパーやコンビニエンスストアに押されて減少傾向にある。厳しい状況の中、レアなお酒の取り扱いや、日本酒を熟成して提供し差別化を図る。

借店舗からスタートした
3代目

当社は創業大正8年の地酒専門の酒販店です。小田急線の本厚木駅から徒歩10分という立地ですが、おかげさまで多くのお客様から長年ご愛顧頂いています。

当社の歴史を話すと本当にいろいろなことがありましたが、私が先代から事業を継承した時は借店舗からのスタート。私の祖父にあたる創業者が知人の連帯保証人になり、その債務整理をするために店舗を手放したのです。とは言っても、酒販店同士の競争もそれほど激しい時代ではありませんでしたから、必死の営業努力をすることです。少しずつ業績も上向いてきていました。そんな酒類業界に激震が走ったのは平成6年頃の酒販免許の規制緩和です。多くの人は「普段、お酒はどこで買いますか？」と聞かれたら、コンビニエンスストアかスーパーと答えるでしょう。今でこそ当たり前ですが、それ以前は「酒は酒屋で買う」が一般的でした。

当社は、酒の販売店が増え、競争が激化

することを予想し、昭和58年頃から全国の地酒を取り扱うようになりました。その時の判断が功を奏し、全国の酒蔵と直接取引を行うことで仕入れた入手困難なお酒の品揃えが、当社の最大の強みになりました。

日本酒の熟成が「見える」
倉庫に改装

補助事業では日本酒を熟成させるためのショーケースを改装し、中を人が歩けるようにしました。来店いただいたお客様にはたくさんのお酒が熟成されている様子を見学していただけます。「熟成されたワイン」という言葉はよく耳にしますが、「熟成された日本酒」の知名度は高くありません。私は熟成された日本酒の旨さを知っていましたが、もつと世の中に広めたいと思っていました。その思いから、日本酒を冷蔵庫にストックし始め、今ではたくさんのお酒が眠っています。中には市場価値の高いお宝もあります。冷蔵庫に眠らせているだけでは古酒の旨さを伝えることはできないので「いつそのことショーケースを透



▲試飲会スペースを併設（写真左）／歩けるショーケース（写真右）

明にして中を歩けるように改装しよう」と思い立った時にものづくり補助金を知りました。

毎月の試飲会や蔵元との研修会を倉庫で開催

実際に改装を手がけてみると、想定していたよりも多くの借入金が発生しましたが、獲得した利益で新たな投資をすることは正しいと思うので後悔はありません。ショーケースの改装と同時に、倉庫の2階に簡単なテーブル席を設けました。現在はそのスペースを活用して毎月試飲会や蔵元との研修会を実施しています。今まではホテルの部屋を借りて行っていました。目の前にたくさんのお酒が並ぶ現在のスタイルの方が圧倒的に評価が高いです。試飲会が終わった後に、そのまま商品を購入するというメリットもあります。多い人は4合瓶を5〜6本も買っていきますからね。そこまで計算していたわけではありませんが、有難い限りです。

徹底した温度管理で品質を維持

今回の補助事業の取り組みによって、日本酒の温度を「15℃」「5℃」「4℃」の3つの温度帯で管理することが可能になりました。日本酒は「火入れ」という加熱殺菌する工程を経て、味の劣化が起きにくい状態で出荷されます。その一方で、日本酒の個性を生かすために火入れをしない「生酒」を醸造する蔵元も多く、生酒の品質を維持するためには徹底した温度管理が必要です。温度管理ができるようになり、今まで以上に蔵元から信頼を得られたことは、今後の経営の上でとても重要なことと認識しています。

「このお酒は私が初めて醸したお酒です。もちろん、蔵にはもう存在しません」。これは熟成酒のショーケースとある蔵元に紹介した際、蔵元自身が10数年前に自分で醸した日本酒を飲んだ時の一言です。

安定した品質を保ちながら日本酒を熟成させる当社の管理手法によって、蔵元が過

去に自身で醸した日本酒と再会することができたのです。今後は、熟成酒のファンを少しずつ増やし、お酒の文化を広める広告塔になっていきたいですね。



▲望月 喜代志社長

▲創業時から残る酒器

事業者名

有限会社望月商店

Company
Profile
企業概要

▲マイナス4℃のショーケース

大正8年に創業した酒販店。「旨酒との素晴らしい出会いを」をモットーに、全国の日本酒蔵、焼酎蔵、ワイナリーと直接取引を行っている。蔵元とエンドユーザーの交流の場を創造するために、対面販売にこだわっており、インターネット販売を行う予定は今のところない。酒蔵からの信頼も厚く、様々な蔵元からのオファーが来るという。また、飲食店から高級旅館まで引き合いも多く、地元はもちろんのこと、東京の港区や中央区など的高级店が立ち並ぶエリアも商圏としている。

代表者名 望月 喜代志
設立年月日 1919年
所在地 〒243-0014
神奈川県厚木市
旭町3-17-27
従業員数 6名
資本金 500万円
Tel. 046-228-2567
Fax. 046-228-2567
http://www.motimoti.com/

Examiner's Eye
調査員考察

熟成日本酒というメジャーではない市場をターゲットにしている企業は多くない。当社は、日本酒を熟成させる設備を充実させるとともに、エンターテインメントの要素を加えることで、同業他社との競争優位性を確保している。長い年月を必要とする熟成酒を如何に販売していくかという点が今後の課題だ。