



START 事業の背景

世界が求める クオリティを追求して

NOBU 直営ホテルがラスベガスで開業したことをきっかけに「NOBU の料理に並ぶクオリティを目指そう」と、さらなる品質向上に着手。まず注目したのが、白米の表面に残る糠や余分なタンパク質、脂質を洗い流す洗米の工程。ここでは、いかに不要物を洗い流すかが品質向上の鍵を握っている。しかし、手作業で完全に余分を落とすことは難しく、時には米の胴が割れてしまうこともあった。そこで、ものづくり補助金を活用し、不要物を落としながら繊細に洗う「ジェット気泡精米」を導入した。



ACTION 取組の内容

適切な機械化により 雑味のない酒質を実現

白米の一粒一粒を洗浄する「ジェット気泡精米」を導入したことで、酒の雑味となるタンパク質や脂質の混入を極力排除できるようになった。また、兼ねてより課題だった糠臭の入り込みも、素早く糠を取り除き、白米と分離させることで入り込みのカットを実現。吟醸香の芳醇な香りをそのまま届けられるようになり、本事業の目的である「すっきりとした雑味のない高品質な日本酒の実現」に繋がった。さらに平成 26 年度には『生酒』の海外輸出にも着手。完全チルド貯蔵タンクを導入し、輸出が可能となった。



職人の手を残すべき箇所と機械を導入すべき箇所。適材適所を見極めながら酒質にこだわっています。



専務取締役
羽豆 大氏

ABOUT 私たちについて

酒造りを革新させる 佐渡の酒蔵

1872(明治 5)年に創業。1948(昭和 23)年に有限会社羽豆酒造場を設立すると 1993(平成 5)年に株式会社北雪酒造と変更した。「食は世界の共通語。良酒を通して文化の架け橋を担う」を社是に海外展開にもいち早く着手。世界 5 大陸で 35 店舗を構える日本食レストラン NOBU で提供される唯一の日本酒に選ばれている。伝統を守りつつも、音楽演奏や超音波振動、遠心分離機など新しい技術を積極的に取り入れ、日本酒造りを進化させ続けてきた。



FUTURE 今後の展開

伝統と革新の両立させ 最高の日本酒を追い求める

「攻める酒蔵」として新たな挑戦を繰り返すのは、酒質を追求し続けているからこそ。職人の手で行うべき箇所はそのままに、機械を使うことで質が向上する箇所には新技術を導入してきた。これが顕著に表れたのが「ジェット気泡洗米機」導入時。一粒ずつ完全な洗米が可能とな

り、作業の質も均一化。雑味のない酒質を実現できた。このように酒質を向上させるためにはどこを機械化し、どこを人の手で行うか見極めが大切。今後も酒質を第一に改善すべき箇所は改善しながら最高の日本酒を追い求めていきたい。

CASE

6

平成 25 年度

株式会社北雪酒造

酒質へのこだわり 世界が認めたクオリティを超えて



Info

■ 酒類製造業

株式会社北雪酒造

住 所	新潟県佐渡市徳和 2377 番地 2
T E L	0259-87-3105
U R L	http://sake-hokusetsu.com/



会社 HP