

効率の良い出荷システムで少人数での こだわり製法を実現

オリジナルブランド酒「射美」の生産量を拡大し、品質の向上を目指すため、出荷システムを改良。
「日本一小さな酒蔵」だからこそ実現可能なこだわりの製法を維持発展させ、他社では真似のできない酒蔵モデルを構築する。

概要



特別純米酒「射美」。



ラベルの裏側には5代目慶樹さんの思いが綴られている。

本事業への取り組みの経緯

「射美」はオリジナル酒好適米「揖斐の誉」を使って仕込んだ酒である。揖斐の誉は山田錦と若水を交配したオリジナル酒米で、米の品種改良の研究者と地元契約農家の協力を得て開発された。これを用いて昔ながらの手仕込みの製法で酒造りを行っているが、酒販店による品評会で高評価を得たことや、少量生産による希少価値、さらに地元ケーブルテレビ等各種メディアによる宣伝効果等の相乗効果により、当社の清酒への需要が高まっている。

しかしながら少人数体制（パートを含めて4人）では、高まる需要に対応することが難しい。特に手作業による出荷工程は効率が悪く、一人あたりの負荷が大きく、多くの機会損失となっている。そこで出荷工程を改良・開拓し、需要に対応できる供給体制が必要であった。



仕込みはすべて昔ながらの手作業で行われる。



杉原酒造の酒造りをサポートする米の品種改良の研究者と地元契約農家。

飲料・たばこ・飼料製造業

杉原酒造株式会社

代表取締役 杉原 庄司

●所在地／〒501-0532

揖斐郡大野町下磯1番地

●TEL／0585-35-2508

●FAX／0585-35-2176

●設立／昭和31年4月（創業明治25年）

●資本金／1,000万円 ●従業員数／4人

http://www.sugiharasake.jp

e-mail:sugihara@feel.ocn.ne.jp



代表取締役
杉原 庄司(左)

企業概要

揖斐川と根尾川に挟まれた穀倉地帯に蔵を構える造り酒屋。創業は明治25年、現在は4代目杉原庄司さんと5代目慶樹さんの親子2人で酒造りを行う。酒造好適米の山田錦と若水を交配したオリジナル酒米「揖斐の誉」を開発し、揖斐川の伏流水で仕込んだフルーティーな味わいが特徴の清酒「射美」をはじめ、「慶樹」「揖斐川」「千代乃花」を製造。年間生産量60石の「日本一小さな蔵」だからこそ可能な酒造りに挑戦している。

事業概要

当社は原料米の「揖斐の誉」の米作りから仕込みまで昔ながらの手作業での製造を続けていたが、本事業で出荷工程の見直しを図り、自動打栓機とコンベアーを導入することにより、オリジナルブランド清酒「射美」の生産量拡大を目指した。

事業成果

自動打栓機とコンベアーの導入で、効率のよい出荷体制の確立が可能になり、時間と経費両方の削減目標を達成することができた。具体的には

- ①充填から打栓までの作業時間338時間が、約3分の1以下の約90時間に短縮
- ②作業人数が4人→3人。

成果の活用状況 (補助事業実施後の取り組み)

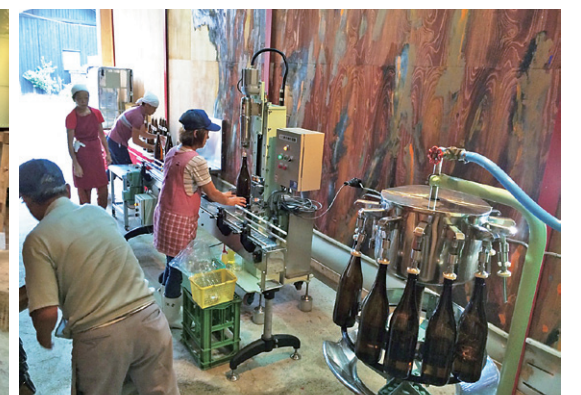
当社の製品は信頼の置ける酒販店で販売し



以前は手で打栓していた。



自動打栓機。



出荷工程の作業スピードが上がり、酒販店にいち早く届けられる。



「日本一小さな蔵」と呼ばれる杉原酒造。