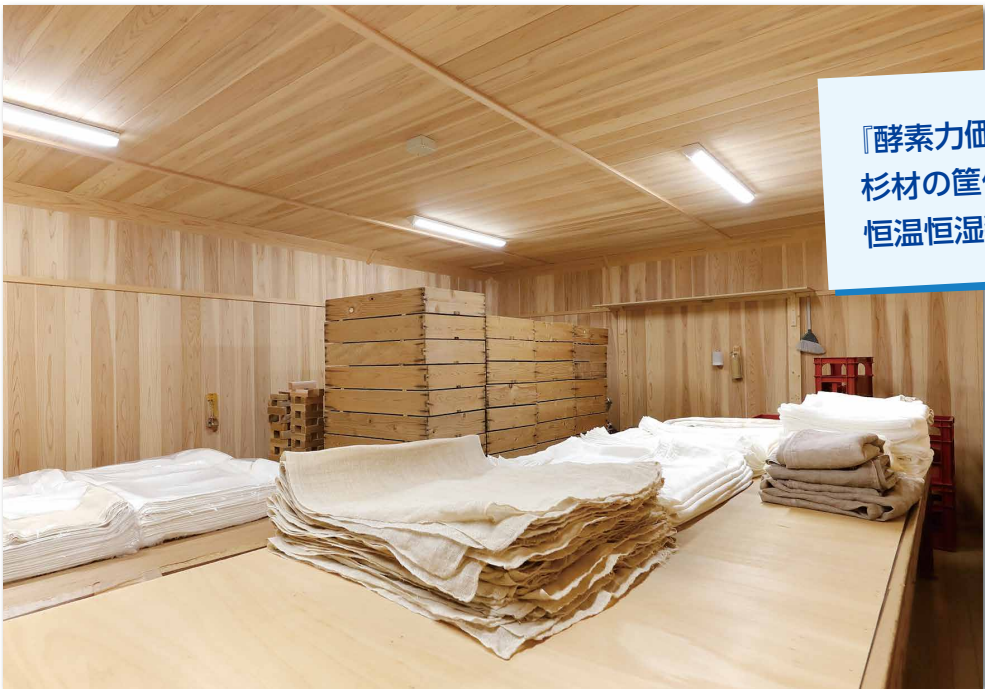


麹製造用 恒温恒湿装置導入事業

上原酒造 株式会社

対象類型
事業類型
ものづくり技術（製造環境）
一般型（設備投資のみ）

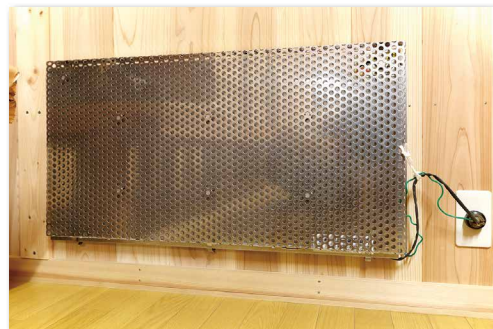
『酵素力価の高い麹に』
杉材の筐体を用いた
恒温恒湿装置を導入



天然乾燥杉材を用いた
恒温恒湿麹室



製麹室を設置した土蔵



パネルヒーター



木槽天秤しぼり



「不老泉」の名の
もととなった自噴泉

日本酒造りは、一麹、二甞、三造りと
いわれるように、麹のできが酒の品
質を左右するほど重要な要素です。本事
業では、高品質な麹の製造をデリケート
に司る、日本酒用の麹製造用恒温恒湿装
置を導入し、酒質の向上を図るとともに、
製造プロセスの安定化と生産量の増加を
達成しました。

上原酒造が考える酒質の方向性は、巷
で言う淡麗辛口ではなく、米の旨みを徹
底して引き出し、濃厚芳醇妙麗な味わい
の日本酒を極めることです。

麹の品質向上とは、米のデンプンをブ
ドウ糖に糖化する力が向上することであ
り、同時にタンパク質分解酵素（プロテ
アーゼ）によるアミノ酸生成力を増すこ
とです。つまり酵素力価の高い麹を製造
することにより、より旨味成分の高い酒
を醸造することが可能になります。

上原酒造では、土蔵を麹室として使用
してきましたが、土蔵の麹室の内部に、
新たに繊細な温度制御と湿度コントロール
が可能な恒温恒湿装置を導入し、さら
なる高品質の麹の製造を可能にしました。

換気用天窓



節穴のない天然
乾燥杉材の筐体

ものづくり補助金活用
ここがポイント！

土蔵内部に、ゆつくりと
天然乾燥した杉材の筐
体、断熱グラスウール、パネ
ルヒーター6基とダクト3基
を組み合わせた恒温恒湿装置
を設置することにより、ムラ
の少ない緩やかな湿度制御
が可能になりました。杉材の
呼吸する力を活かした筐体
を用いることにより、理想的な
製麹環境を獲得することがで
き、酵素力価の高い麹製造が
可能となりました。

本

事業で得られた酵素力価の高
い麹を用いた濃厚芳醇妙麗な
日本酒醸造により、新たな日本酒
愛好者を開拓し、淡麗辛口一辺倒
であった日本酒世界を広げていく役
割を果たしたいと思えます。

また品質の高い麹により醸され
た酒は、熟成によって、さらにその
旨みを増し、熟成酒市場の雄になっ
ていくことを期待しています。

今後の展望



熟成酒と酒米の個性を
活かした酒

COMPANY INFORMATION

日本酒文化を耕し広げ
高める一翼を担う

代表取締役
上原 績

上原酒造は、蔵付天然酵母による山廃仕込みと、もろみの
全量を天秤棒に石をぶら下げてしぼる木槽天秤しぼりで知られ
る蔵元です。蔵付の天然酵母と乳酸菌を温度操作などを駆使
して呼び込み醸造する生酏系酒母の酒造りは、旨みを構成す
るアミノ酸とまろやかな酸味を与える有機酸の生成値が高く、
濃醇な旨みと酸味を醸し出します。

市場で圧倒的多数の淡麗辛口とは一線を画す、より濃厚芳
醇妙麗なフルボディタイプの日本酒を生産しています。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、東京オリンピッ
ク開催が間近に迫り、より一層日本の食文化に注目が注がれ
る今こそ、日本酒文化を耕し、広げ育てる一翼を担いたい
と考えています。



会社HP



上原酒造株式会社

代表者名／上原 績
資本金／1,000万円
従業員数／14人
創業・設立年月／1953年11月
事業内容／手造り旨しの酒「不老泉」製造
住所／滋賀県高島市新旭町太田1524
TEL／0740-25-2075
FAX／0740-25-5463
E-mail／furo-sen@ex.bw.dream.jp
URL／http://furosens.com/