

此の友酒造 株式会社

事業内容

日本酒、焼酎、リキュールの製造及び販売

主要生産設備

洗米タンク、ボイラー、醸造こしき、搾り機、減圧蒸留器、タンク

所在地 〒669-5103 兵庫県朝来市山東町矢名瀬町
508
TEL 079-676-3035
設立 1690年
代表者 代表取締役 木村 祥三
従業員数 8人（平成28年7月現在）
資本金 1,000万円
E-mail konotomo@mx.nkansai.ne.jp
URL http://konotomo.shop-pro.jp/



POINT 2

小人数でも可能な 生産体制の確立

吟醸酒の製造では原料処理に手間がかかり、洗米の工程においては少量を多数回に分けて処理する必要があった。しかし、洗米タンクとリフトによって一度に大量の洗米ができるようになり、小人数でも吟醸酒の原料処理が可能になった。吟醸酒の製造は、取組前と比べて10%増加した。



導入したもろみ搾り機



導入したリフト



導入した洗米タンク

同社の強み

創業以来326年、
但馬杜氏の伝統の技が継承されている。

消費者ニーズに合わせた 小ロットの地酒造り

隣近所の人が晩酌に飲むのが地酒と思っていましたが、今は「晩酌は紙パックなど大手メーカーのお酒、いざというときに地酒を用意する」ということが普通になっています。また、日本酒を好む女性や外国人が増えており、消費者の変化へ対応する必要性を感じています。

今回の取組みにより、雇用が安定化でき、通年醸造が可能となりました。夏季でも日本酒を作ることができたのは私たちにとって大きな変化です。これによって、少ロットの日本酒を消費者のニーズに合わせて作ることができます。味の好み・アルコール度数から瓶やラベルのデザインまで、注文者に合わせたPB商品を作ることができます。今後はこれを飲食店や小売店に提案していきたいと考えています。酒米生産農家とコラボした商品開発も行っており、ワイングラスに合う吟醸酒を海外へ展開することも模索しています。

当社には、全国新酒鑑評会で3年連続金賞をとった技術を持つ、40代の但馬杜氏がいます。若い杜氏がいるのは当社の強みです。地酒品質へのこだわりとひたむきな努力が、3百余年も続いている所以だと考えています。伝統の技で醸された真面目な本物の地酒を、ぜひみなさまに味わって頂きたいです。

代表取締役
木村 祥三氏

