

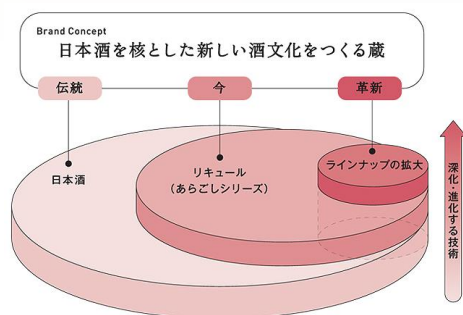
発泡性酒類の高品質化と納期対応を実現する 設備導入と技術確立

Products

取扱い商品

人を幸せにする酒造りに挑戦 梅乃宿酒造 株式会社

当社が考える新しい酒文化の創造とは、日本酒のおいしさを求めながら楽しさも探っていくこと。梅乃宿は、人を幸せにする酒造りに挑戦。日本酒ベースのリキュール市場を確立し、圧倒的な支持を得た「あらごし」シリーズ。それは、育ち始めた市場を大きく拡大するチャレンジとして、業界の注目の的となった。梅乃宿は、その経験を活かし、さらに先を見据えた酒造りに取り組んでいく。



【月うさぎシリーズ】



【純米三酒】



【山風香】



【リキュール】



【定番商品】



Background

事業化にいたる経緯・背景

【リキュール分野に進出、10年で売上5.4倍の成長を達成】

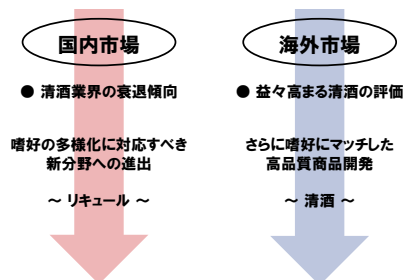
当社は清酒業界が衰退している中、業界に先駆けてリキュール分野に進出。果肉を含んだ『あらごし梅酒』等のブランドを確立し販売を拡大した。さらにそれらを海外市場に投入することにより、直近10年で売上5.4倍の成長を達成した。

【海外市場に発泡性清酒投入、市場深耕への課題が徐々に浮き彫りに】

さらなる海外市場拡大を狙い、シャンパンを中心とした発泡性酒類市場に、清酒を活かした発泡性酒類を投入。しかし、発売当初こそ一定の評価を得たが、徐々に課題が浮き彫りとなった。

【泡と清酒の高品質化、リードタイムの短縮が大きな課題】

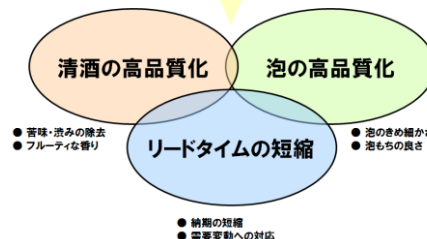
泡と清酒の高品質化、リードタイムの短縮という輸入業者からの要請をきっかけに、アメリカの発泡性酒類市場において低価格高品質製品を開発し優位性を確立することを目的に、今回の事業に取組むこととなった。



発泡性酒類への取組

- 輸入業者からの新たな要請あり
- さらなる試作開発が必要

● アメリカの低価格高品質市場開発への3つの課題



梅乃宿酒造 株式会社

■設立 昭和25年5月
 ■事業内容 日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発
 ■本社所在地 奈良県葛城市東室27
 ■URL <http://umenoyado.com/>

■資本金 3,000万円
 ■従業員数 82名
 ■TEL 0745-69-2121
 ■E-MAIL info@umenoyado.com



■代表者 代表取締役 吉田 佳代

日本酒造りを取り巻く環境は、かつてないスピードで変化し続けています。梅乃宿酒造では時代の流れについていくだけでなく、常に皆様に“新しさ”をご提案していきたいと考えています。

歌舞伎にスーパー歌舞伎があるように、友禅染のアロハシャツがあるように、“新しい酒文化”を感じていただける酒蔵を目指し私達はこれからも努力を続けてまいります。

Contents

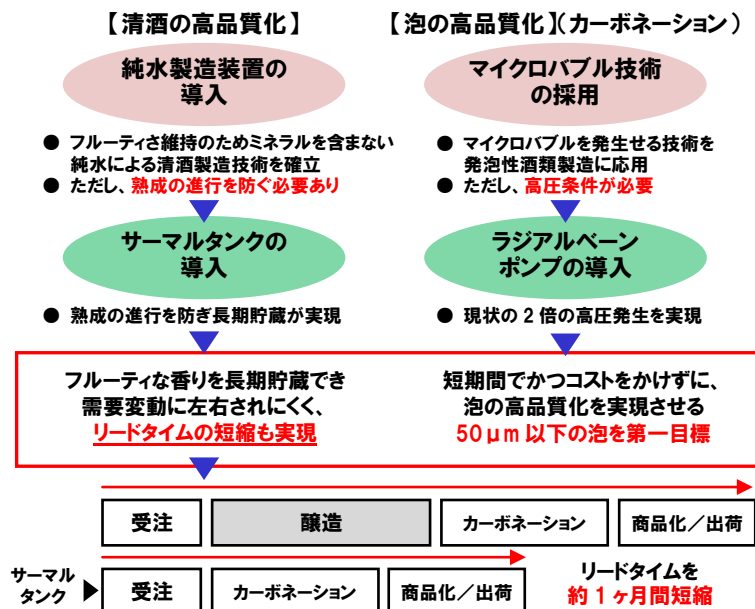
事業の概要・成果

- 中硬水利用が一般的な清酒醸造において、純水醸造の革新的技術を確立
- マイクロバブル技術で 50 μm 以下の平均泡径が目標

一般に清酒醸造は中硬水利用が一般的であるが、フルーティな香りを維持するためにミネラル分を含まない純水を利用した画期的な醸造技術を開発。

さらにフレッシュな風味を保つために熟成させずサーマルタンクにて長期低温貯蔵を実施。これにより醸造期間の短縮が図れ、リードタイムを約 1 ヶ月間短縮できた。

泡の高品質化はマイクロバブル技術を採用。高圧条件が必要なためラジアルペーンポンプも導入し現状の 2 倍の高圧を実現し、50 μm 以下の泡を発生持続させることを第一目標に取組んだ。



Task

事業化における課題

課題 純水利用で、米の溶解不足、発酵不足が懸念された

発酵中のもろみにおいて、60%以上は水である。水分中のミネラルに含まれるカリウム、マグネシウムは、酵母の生育、発酵に必須の成分、またカルシウムは酵素の生産、抽出、活性を促進させる成分である。

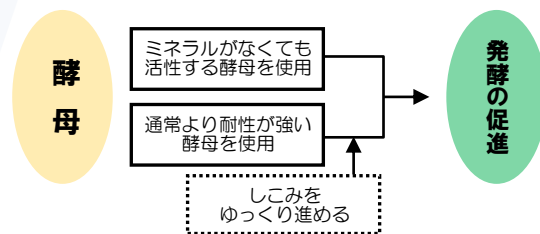
純水の利用（ミネラルを取除くこと）で、米の溶解不足、発酵不足が懸念された。

Solution

解決への道筋

施策 活性酵母の添加

ミネラルがなくても活性する酵母を培養して使用した。また、通常より耐性の強い酵母を使用し、しこみ工程の時間をゆっくりと進めることにより、発酵過程における酵母の量を確保することができた。



Future

今後の事業スケジュール

【発泡性酒類のアメリカ向け輸出金額】

- 現状：2,400 万円
- 今後 5 年間：2 億円まで拡大が目標

【発泡性酒類の国内市場拡大】

- 現状：1 億 1,200 万円
- 今後 5 年間：7 億 5,000 万円まで拡大が目標

