

平成  
25年度

## 高垣酒造株式会社

## 低温管理技術による高付加価値商品の開発



## 会社紹介

初代から続く酒造りへの思いを受け継ぎ 180 年  
高野街道筋でお大師様ゆかりの霊水に魅せられて

代表取締役/杜氏 高垣 任世

天保11年(1840年)創業の老舗酒蔵「高垣酒造」。有田郡有田川町に位置し、昔は聖地・高野山へと向かう高野街道筋の宿場町として栄えた山あいの町である。近くには有田川源流のひとつでもある早月溪谷があり、不老長寿の「空海水」とも呼ばれる岩清水がこんこんと湧き出ている。このまろやかでコクのある空海水に魅せられたのが、高垣酒造の初代・高垣又右衛門さん。高野山を開いた空海ゆかりの霊水で酒を造ることを思いつき、蔵元を始めたという。

現在は9代目・高垣任世さんが女性杜氏として活躍。一度も休むことなく初代が独自に編み出した発酵法で、素朴な手造りの味わいを守り続けている。創業から変わらない作り手の思いと手造りならではの優しい風味は、有田の地酒として親しまれ、全国にも多くのファンを持つ。代表銘柄は屋号でもある「紀勢鶴」。華やかな味わいの「喜楽里」や、復活した「龍神丸」も高垣酒造の看板商品である。

## 補助事業

紀勢鶴ファンの後押しを受けて  
銘酒・龍神丸の復活、そして…

高垣任世さんが高垣酒造を受け継いだのが10年程前のこと。先代でありご主人の淳一さんが急逝したのがきっかけで、このまま170年続く歴史を途絶えさせてはいけなと、経理など裏方から杜氏という職人の世界へ飛び込んだ。一から醸造を学び、現場で鍛えられながらも、当初は細々と作り続けていければと考えていたという。しかし、地元の声援や全国から届くお便りなど「みなさんが待っている」という声に背中を押され、決意を新たに多くの人に届けると決めた。その第一弾として、先代が酒造への情熱と技術を注ぎ込んで醸した銘酒「龍神丸」を4年間かけて復活させた。これに手応えを感じ、さらに高付加価値商品の開発を目指すため、低温管理できる製造環境の高度化を行った。

## 成果

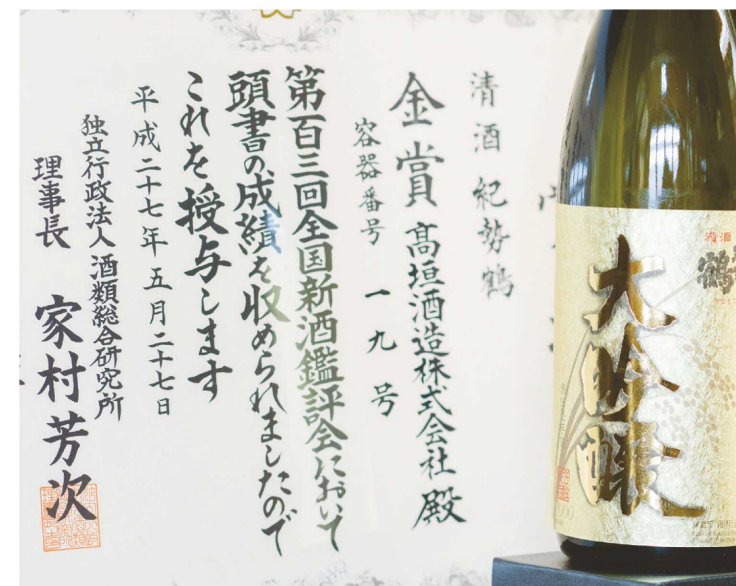
低温管理できる製造環境の高度化  
全国新酒鑑評会で見事「金賞」獲得

酒造りにおいては安定したムラのない温度、菌の状態管理が大きな課題。そこで製造環境の高度化を行い、低温管理を実現。酸度、雑味を減少させ、市場拡大が可能である食前・食中酒への展開を目指した。導入した機械はサーマルタンク、酒類用振動式密度計、ボイラー、洗米機、洗瓶機の5機。導入の結果、発酵過程において購入したサーマルタンクを用いることで、適切な品温の維持・推移が可能となり、酒類用振動式密度計にて頻繁に分析をし、もろみの状態を把握することで、酸の出過ぎや雑味が減少。酒造りの改善ならびに品質向上の結果、平成27年度全国新酒鑑評会にて大吟醸酒が見事に「金賞」を獲得。これにより同事業の目的の一つであった大吟醸酒の商品開発の一部を達成した。さらに多くのお客様に支持された龍神丸の大吟醸と純米吟醸の復活に成功した。これを機に他府県への販路を拡大しつつ、蔵人とパート4人の採用で地域雇用にも貢献している。

## 今後の展開

設備の充実と従業員の増加で  
国内だけでなく海外へも進出

大吟醸酒をはじめ、付加価値のある“特定名称酒”を造るのに必要な設備をそろえることで、製造環境技術分野(給水率・温度管理・分析・清浄等)が高度化し、醸造技術が安定した。また設備の充実と従業員の増加で、製造量を増やすことが可能となったことから、海外への輸出も検討している。現在、韓国からプライベートブランドの協力要請があり共同開発が進行している。ただ新型コロナウイルスの影響で、国内・海外の販路拡大が伸び悩んでいるが、必ず来る再開に向け準備を進めている。



## 会社概要

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| 会社名   | 高垣酒造株式会社                     |
| 代表者   | 代表取締役/杜氏 高垣 任世               |
| 所在地   | 和歌山県有田郡有田川町小川1465            |
| 資本金   | 1,000万円                      |
| 従業員数  | 4名                           |
| 業種    | 酒造業                          |
| 創業年月日 | 天保11年(1840年)                 |
| TEL   | 0737-34-2109                 |
| FAX   | 0737-34-3052                 |
| URL   | http://www.takagakishuzo.com |