

# 設備導入による高付加価値化新商品開発を行い、 更なる県外への販路開拓

## 吉田酒造株式会社

### 清酒から生まれる香り高い焼酎の開発

#### 概要

酒造りの際、必ず生み出される酒粕。漬物や練り物など、従来行われていた二次利用の需要も減少しているため、処分に困っていた。古くから行われていた製造方法を用いて焼酎を創りだしたが、独特の匂いなどの影響で、市場に受け入れられなかった。しかし、新たな技術を用いることでその問題が解消され、芳香性の高い焼酎を造り出せる事がわかった。吉田酒造では、その設備を導入し、高付加価値な焼酎を開発した。

#### 事業内容

##### 1. 本事業取り組みへのきっかけ

###### ○酒粕の処分に困っていた

清酒を造る時の最終工程となる、発酵した米麹の絞り作業。この時、絞り粕として発生するものが酒粕である。つい20年前までは漬物の材料として、かまぼこなど練り物の原料として、二次的な利用をしていたが、その消費量は年々減少していた。廃棄するにも、産業廃棄物として有料での廃棄となり、コストが嵩んでいた。

###### ○昔ながらの粕取り焼酎製法では市場に受け入れられなかった

日本酒業界では、古くからの製法である“すくも（粕殻）”を使って出来る粕取り焼酎を作り出すことが、伝統的に行われていたが、独特の匂いがあり現在の市場では受け入れられなかった。

###### ○新技術導入により、高品質な焼酎を製造できる

近年、マイクロ波を利用した減圧蒸留装置が開発された。これを利用することで、すくもを使用した時のような匂いのない焼酎を作り出すことが可能であることが、明らかになった。

##### 2. 本事業の目的

###### ○廃棄物の新たな処理方法開発

酒粕を産業廃棄物として処理すると、コストが発生してしまう。今までは、酒粕で収入を得ていたこともあり、そのコスト発生は経営上の負担となる。

###### ○機械導入により、高品質で高付加価値な焼酎を開発する

減圧蒸留装置を利用することで、すくも独特の匂いを感じることもない焼酎を作り出す。酒粕を蒸留する時の量や温度、時間を研究し、最も味や風味が良い状態の焼酎を生み出す条件を探る。

##### 3. 本事業の内容とポイント

###### （一番苦労した点）

###### ○蒸留時の時間や温度の調整

一定の酒粕量を時間と温度を調整しながら最適な条件を模索した。酒粕の量はもちろん、蒸す際の温度と時間の関係で風味と味、更にはアルコール含有量に影響が出ることから、一番良い条件を探し当てる作業に苦心した。

###### ○市場に受け入れられる品質選び

吟醸系の酒粕を使用すると高い香りが、純米系の酒粕からは味わいの柔らかい甘

戦国武将尼子一族の居城、富田城下町の安来市広瀬町内にある、創業189年の造り酒屋。銘酒「月山」を中心に、島根県内外への販売を展開している。



#### 吉田酒造株式会社

〒692-0404

島根県安来市広瀬町広瀬1216

TEL 0854-32-2258

FAX 0854-32-2267

URL <http://www.e-gassan.co.jp>

みをも感じる焼酎が採取できる。これらをブレンドし、香りと味わいのバランスを探った。

#### 4. 本事業の成果

アルコール度数40度前後、清酒独特の芳醇な香りのする焼酎を開発した。日本酒の風味と味わいを引き継いだ高品質な焼酎を作り出すことができた。また、酒粕の二次利用でもあり、原価も抑えられており、高付加価値な商品となった。

#### 5. 成果の事業化に向けて

○今回の装置は山陰地方では初めての導入であり、希少性が高い

品質の高い日本酒を多く生産する山陰地方の作り酒屋の中でも、減圧装置による焼酎を生産している造り酒屋はないため、山陰唯一の商品として売り出すことができる。

○現在、酒類販売の中で焼酎の出荷量は増加傾向にある

日本酒の特定銘柄は増加傾向にあるが、日本酒全体の出荷量は減少傾向が続いている。酒類の中では焼酎の出荷が増加して

おり、近年では様々なブランドが人気商品となっている。「清酒から生まれた焼酎」として、一部の日本酒ファンも取り込んでいきたい。

○国内販売だけでなく、海外展開の一躍を担う商品となる

近年、日本酒は海外からも注目されており、同社も海外への展開に力を入れている。飲み方にアレンジが出来る焼酎は、もう一つのアイテムとして日本酒同様の販売展開が可能となる。



導入した減圧蒸留装置



清酒から生まれた焼酎

### 経営者から一言

近年、長く低迷していた日本酒にも注目が集まり製造量も増えている一方で酒粕の需要は低下しており粕の処理に苦慮致しておりました。今回、本事業にてご支援を頂き高品質の粕取焼酎を開発出来、アルコールメーカーとして最も良い形で粕の利用が叶いました事、またそれらを通して法人としての新たな成長を見込めます事大変嬉しく思っております。(専務取締役 吉田智則)