

旭日酒造有限会社

■事業

高品質かつ効率的な商品詰めラインの導入による、
生産性、独自性と競争力の強化

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

フレキシブル瓶詰めライン、清酒殺菌火入れ装置、自動ボトルリンサー

夫婦で守る、伝統の手法 こだわりの生酛造り

【経営理念】

米、微生物と真摯に向き合い、人の循環、ものの循環を生み出す酒造り

JR出雲市駅から徒歩5分の中心商店街に蔵を構え、明治2年の創業から150周年を迎えた老舗蔵元で、代表銘柄は「十(じゅうじ)旭日」。コクのあるしっかりとした味わいで長年に渡り、人気を博している。生酛(きもと)造りなど伝統の酒造りにこだわり、平成25年からは、出雲大社の御神酒「八千矛」の醸造も引き継いだ。補助事業により、1升(1.8リットル)から1合まで容量が変えられる高品質で効率的な瓶詰めラインなどを導入して生産性アップを図ることで、逆に手間暇のかかる古典的な酒造りを深化させ、多様なニーズに対応できるようになった。

京都の大学を卒業し、300年続く老舗茶舗に就職した佐藤誠一社長の長女寺田栄里子さんが、平成13年に後継者としてUターン。数年後には夫の幸一さんも一緒に酒造りに挑戦した。夫婦でこだわったのが、微生物とともに、米を醸す個性あふれる酒づくり。一般的な速醸と呼ばれる製法に加えて、酵母を守る乳酸を自然に発生させる生酛造りに出逢い、蔵に住みつく酵母を導くことで、旭日酒造ならではの味わいを醸し出している。

瓶詰ライン強化で生産性向上 紡がれる縁の蔵元

製造ラインの瓶詰めでは1升、4合、1合など容量によってラインが異なっていたため、人的、時間的なロスが大きかった。そこで、1つのラインで9種類程度の容量に変えられ、蓋も3種類の栓ができ、リンサーと呼ぶ自動洗浄機も同一ラインに設置することで、品質の高さはもとより、労力、所用時間などがトータルで3～4割と大幅に改善された。これにより、浮いた人員を、労力が必要な仕込みの工程に回せるようになり、今まで以上にこだわった仕込みが可能になった。

代表銘柄の「十旭日」は、明治40年、皇太子だった大正天皇が山陰巡幸の際、侍従長に献上したところ、「旭日」の揮ごうをいただいたことから命名。7代目当主が、日蓮宗の能勢妙見山(大阪府)を信仰し、紋章「矢筈(やはず)十字」をお守りとして大切にしていたことが



寺田幸一・栄里子夫妻

☒ものづくり技術 ☐革新的サービス



1 導入された瓶詰ライン
2 商品の数々
3 仕込み風景



組み合わせあって名付けられた。

出雲大社の御神酒で、大国主命の別名から命名された「八千矛」は、平成25年10月に、大社町内の蔵元から引き継いだ。小容量瓶に詰めることが多く、導入によって効率的に瓶詰めが出来るようになった。

人の手で織りなす味 手を抜かない本気の醸造

日本酒の醸造で使用する、改良雄町、佐香錦などの酒米は出雲市内の山間部、奥出雲の農家などから仕入れている。なかでも、酒造りを通してご縁で繋がった農家の方と情報をやり取りしながらお米を仕入れて使用することも増えてきた。以前は蔵で汲み上げていた水を、現在は北山山系の専用の水源から運んで使用している。

仕込みは杜氏の幸一さん、副杜氏の栄里子さんを主として、5～6名のチームで一丸となり、五感を研ぎ澄ましながら丁寧にやっている。

自然そのものを活かす酒造りには、人が寄り添う「手間」と「時間」が必要だ。そうした、自然を大切にする醸造へのこだわりに共感する海外ファンも増えている。米の違いや年代違いなど商品の種類は多いが、酒の個性を活かす小ロットで製造し、品質を守っている。酒造りを通して出会う農家の方や商品を取り扱う酒販店、飲食店の方のご縁を大切に、時間をかけて根強いファンを獲得している。

■Company Data

旭日酒造有限会社



旭日酒造有限会社

代表者名：佐藤 誠一
設立年月日：明治2年
資本金：3,510千円
従業員数：8名
主たる業種：酒類製造業
本社：〒693-0001 島根県出雲市今市町662
電話：0853-21-0039
FAX：0853-21-3216
URL：http://jujasahi.co.jp/