

高品質スパークリング清酒の増産と常温流通、 輸出を可能にする生産プロセスの革新

概要

清酒以外の飲料の技術を活用することによって、冷蔵管理(常時5℃以下)の必要だった高品質なスパークリング清酒の常温流通を可能にし、高級酒の市場を拡大するとともに輸出を可能にする。

事業目的

弊社のスパークリング清酒の蓄積技術を活用し、従来冷蔵管理の必要だった高品質なスパークリング清酒の常温流通を可能にする。

製品開発のきっかけ

- ・近年、スパークリング清酒が清酒の新しいジャンルとして国内外で注目されている。
- ・弊社には、本格的スパークリング純米酒・純米吟醸酒の20年以上の製造・販売と技術蓄積があり、近年その売上げが急増し、生産能力が逼迫している。
- ・生酒のために冷蔵温度管理(5℃以下)が必要となり、市場、特に輸出拡大のネックとなっている。
- ・その為、スパークリング清酒の増産と常温流通を可能とする生産プロセスの革新に取り組んだ。

製品開発の目標

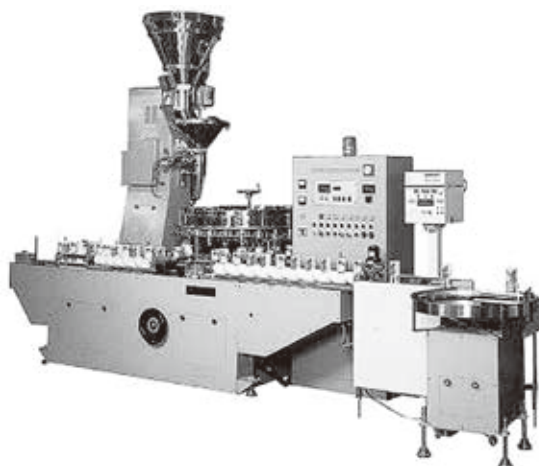
- ・スパークリング純米酒・純米吟醸酒の増産と常温流通を可能とする。
- ・ビン詰め状態での二次発酵後の加熱処理によって、現在の風味と発泡性を維持する。

製品開発の内容・ポイント

●生産プロセスの革新内容

①新型ビン詰め打栓機の導入

- ・高速でのビン詰めと耐熱・耐圧用キャップの打栓ができる。
- ・生産能力の拡大と、ビン詰め状態での二次発酵後の加熱処理(酵母を失活)が可能となり、スパークリング純米酒・純米吟醸酒のもつフレッシュな香りがより安定的に維持可能となった。



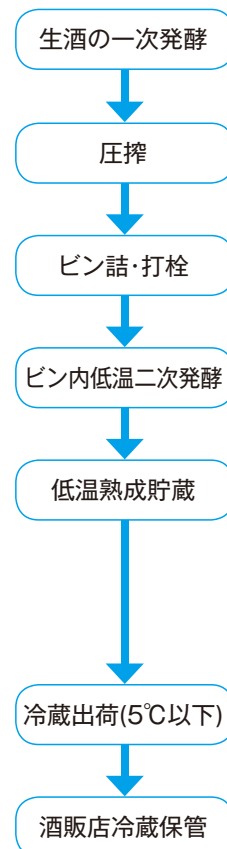
新型ビン詰め・打栓機

②新型大型貯蔵冷蔵庫の導入

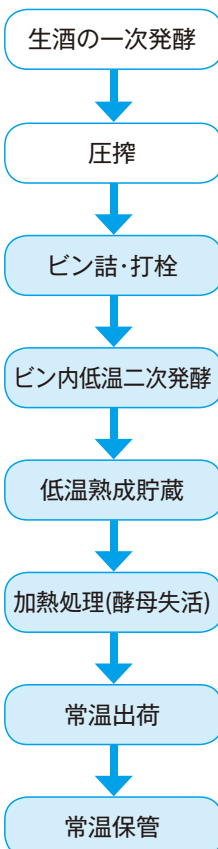
ビン内低温二次発酵、低温熟成貯蔵(年単位)の貯蔵容量の拡大と安定した温度管理が可能となった。

●スパークリング清酒の生産プロセスの新旧比較

<従来プロセス>



<新プロセス>



新型ビン詰め
ライン導入

大型貯蔵
冷蔵庫導入



大型貯蔵冷蔵庫(内部)

本事業の成果

- ・スパークリング清酒生産用のビン詰めラインと大型冷蔵庫の導入により、常温流通可能な吟醸香の高いスパークリング純米酒・吟醸酒の生産性向上・生産体制が確立できた。
- ・高級スパークリング清酒の国内・輸出の市場拡大が可能となった。

	ビン詰め能力 (数量)	ビン詰め能力 (本数)	低温貯蔵能力
従来プロセス	1,200L/日	2,400本/日	2,000L
新プロセス	4,000L/日	6,000本/日	15,000L
改善率	2.3倍	2.5倍	7.5倍

- ・今まで経営の承継後、目の前の課題を必死で追ってきた。今回の事業に取組む過程で、中長期の視点と経営数値で会社全体を俯瞰することができ、経営の重要課題・取組優先度が明確となった。これも、本事業の一方の重要な成果である。

今後の展望

- ① 常温流通可能な吟醸香の高いスパークリング純米酒は、高付加価値商品として差別化できる。
更にスパークリング純米大吟醸などの百貨店向け高級贈答用商品を開発する。
- ② 常温流通で流通経費が下がり製品の競争力が向上する。
- ③ 冷蔵庫の少ない飲食店でも販売可能となり、取扱い酒販店、飲食店が増加する。
- ④ 低温輸送がネックで応えられなかったアメリカ、香港、台湾各国への輸出を拡大する。



スパークリング
純米吟醸酒



スパークリング
純米酒(白麹)



昨年より発売した
新商品

当社の強み・特徴

<強みとする商品>

- ・純米酒、純米吟醸酒、吟醸酒の高付加価値商品の製造に特化し、特定名称酒比率が100%。
- ・酒質は、フレッシュな吟醸香と米の旨みの豊かな味わいを特徴。

<技術・こだわり>

- ・原料米は、真の地酒を醸したいという願いで、13年前から広島県最古の酒米「八反草」を使用。
- ・酒の仕込みは、規模を小さくして、きめ細やかに低温長期発酵を促し、華やかな吟醸香を生成。

<販路>

- ・流通は、冷蔵熟成した商品を独自開拓した全国の専門知識のある契約酒販店約100店舗に直送。
- ・海外への吟醸酒の啓蒙、普及のために1997年から欧米・アジアへの輸出に積極的に取り組んでいる。

<吟醸酒の発祥地>

- ・吟醸酒は、明治年間、弊社のある安芸津町で軟水醸造法の発明とともに生まれた。
- ・弊社は地元産米で高品質の吟醸酒を生産、販売、輸出することで、地域の経済発展に貢献するとともに、広島伝統の吟醸酒の文化と歴史を世界に発信していく。



弊社外観

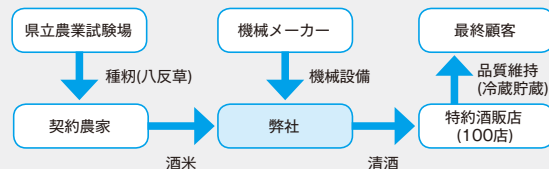


酒米(八反草)



弊社商品
(純米大吟醸 八反草)

協力体制



事業者概要

株式会社今田酒造本店

〒739-2402
広島県東広島市安芸津町三津3734
電話番号:0846-45-0003
URL:http://fukucho.info/



取締役 杜氏
今田 美穂

- 代表者役職・氏名 代表取締役社長 今田 之直
- 設立年月日 昭和25年12月26日
- 担当者役職・氏名 取締役 杜氏 今田 美穂
- 資本金(出資金) 1,000万円
- 従業員 8人
- 主たる業種 飲料・たばこ・飼料製造業
- 得意分野 清酒、リキュールの製造