

03

飲料・たばこ・飼料製造業

ものづくり技術

一般型

設備投資のみ

窓乃梅酒造 株式会社

代表者 古賀 醸治
住 所 〒849-0203
佐賀県佐賀市久保田町大字新田1640、1833
連絡先 TEL 0952-68-2001 FAX 0952-68-4084
HP: <http://www.madonoume.co.jp>

資本金 3,500万円
設立年月 大正7年11月
従業員 18人

生産性と付加価値の高い高品質日本酒を
通年で効率的に製造できる環境の整備

日本酒の需要が伸び悩む中、純米酒や純米吟醸酒の生産比重を高め、生産性の向上と高付加価値化を図り、収益を確保して経営を安定化させることが課題です。更に、効率的な品質管理と伝統工法の良さを組み合わせて味と香り豊かな高品質日本酒の開発力を向上させ、他の同業者と差別化を図り競争力の確保を図っていきます。



代表取締役社長
こが じょう じ
古賀 醸治

Q1. 御社について教えてください

A. 元禄元年(西暦1688年) 初代・古賀六右衛門氏が酒造りを開始。安政7年(西暦1860年)に中興の祖と云われる八代・古賀文左衛門氏が鍋島藩主・鍋島直正公に献上して「窓乃梅」の掛軸を贈り、以来「窓乃梅」の銘柄となりました。現在、十三代・古賀醸治が代表を務めています。創業から330年の歴史を有する佐賀県内最古の酒蔵です。



本事業への取り組みの経緯

高品質な日本酒は日々熟成していきます。これはアミノ酸とブドウ糖などの還元糖類によるメイラード反応といわれ、光と熱で促進されます。光の当たらないところでも、高温や温度変化のあるところでは、時間が経過するとともに熟成が進みます。これまで、当社の保蔵庫では6月から9月の夏場の常温は20℃から30℃で、温度変化も激しかったので、一部では過熟(熟成しすぎ)との声もありました。窓乃梅のユーザーは50歳以上の高齢飲酒者が多く、ほとんどが普通酒の愛飲者です。20歳～40歳台までの若年飲酒者は、フルーティでフレッシュな特定名称酒(吟醸、純米吟醸、純米酒等)を好むユーザーが圧倒的に多いのです。今回の事業による改善により、若年飲酒者の評価が高まり、売り上げ増加につながると考えています。

実施内容

酒蔵エアコン設備と総酸・アミノ酸計バックを導入しました。酒蔵にエアコンを備え付けることにより、3月から4月に生産された新しい特定名称酒を6月から9月の夏場に15℃から20℃の範囲で恒温保蔵が可能となりました。また、総酸・アミノ酸計バックを導入したことにより、これまで目視など熟練を要する総酸・アミノ酸の滴定作業を自動化することができ、日本酒の味を左右する総酸とアミノ酸を高精度に測定するとともに、メイラード反応の状態を逐次把握することができるようになりました。このシステムの測定精度は非常に高く、短時間で測定することができることから効率的な品質管理が可能となりました。

Q2. 御社の社是は?

A. 使命感をもって伝統の日本酒文化の花を咲かせたいと思っています。

取組成果・波及効果

現在、特定名称酒(吟醸、純米吟醸、純米酒)の県内での比率は41%程度ですが、近い将来60%になると予測されています。普通酒が減少し、特定名称酒が増加するマーケットに変わることは間違いありません。当社の2014年売上は、特定名称酒の比率が22%でしたが、現在では、製造の約半分、売上では約35%を特定名称酒が占めるようになりました。今回、酒蔵エアコン設備を導入したことにより、夏場でも最適温度でしかも恒温で保蔵することが可能となることから、特定名称酒の適切な品質管理ができ、その販売量も増加する見込みです。また、測定データを蓄積させるとともに、当社の強みである伝統工法の各生産工程における品質の把握等に取り組むことにより、味と香り豊かな新たな高品質日本酒の商品づくりにも活用することができるようになりました。

Q3. お客様の反響は
どうですか?

A. ひと夏越えても、熟成しすぎることがなく、品質が良くなったとの声が増えました。



今後の展望・活動予定

毎年開催されている福岡国税局酒類鑑評会では純米の部で2年連続金賞を受賞するなど品質には自信を持っています。消費者にさらにPRできるようにコンテストなどにも積極的に参加したいと思っています。

ホームページを
CHECK!

