

蒸米と製麴の工程改善による自製酒の製造能力増大と海外等販路の開拓

有限会社中野酒造



“ワイングラスが似合う酒”とも言われる『ちえびじん』。上段には3年連続モンドセレクション最高賞を受賞した仕込み水も並ぶ



新設の冷却機は作業効率に加え酒質の向上にも貢献



杉の香りが漂う麴室で活躍する恒温恒湿装置

01 企業情報 profile

会社名 有限会社中野酒造
代表者 代表取締役 中野 淳之
所在地 〒873-0023 大分県杵築市大字南杵築2487番地の1
TEL.0978-62-2109 FAX.0978-63-4160
URL <http://chiebijin.com/>
E-Mail tiebijin@sweet.ocn.ne.jp (担当 中野 淳之)
事業内容 日本酒製造・焼酎製造・リキュール製造
資本金 630万円
創業 明治7年
設立 昭和31年10月1日
社員数 13名

02 概要 outline

蒸米後の冷却機と製麴における麴製造恒温恒湿装置の導入により、蒸米と製麴の工程における製造能力の増大、作業導線の効率化及び酒質の向上を図り、当社ブランド「ちえびじん」の海外進出等の販路拡大を図る。

03 背景・経緯 background

伝統のネームブランドにあらたな魅力的側面を追加

ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、海外で日本酒に対する興味が急速に高まっている。国内でも日本酒を好む女性や若者世代に日本酒ブームが巻き起こっており、そのブームの要因のひとつとされるのが、若手蔵元の台頭である。伝統を守りながら革新的な取り組みが、日本酒の新時代を形成しつつあるようだ。

創業140年を超える杵築市の老舗酒蔵・中野酒造も、若干30代の6代目当主・中野淳之氏の酒造りに対する情熱と、独自のブランド戦略が注目を集めている。

創業時の女将の名前に由来する『智恵美人』は同社の原点ともいえる日本酒だが、新たにひらがなの『ちえびじん』を冠した生酒ブランドを開発し、これが新規のファン層を広げている。

『智恵美人』が地元で広く愛される日本酒だとすれば、『ちえびじん』は間口を狭めて地酒専門店の蔵元直送で出荷し、飲食店を通じて個人客へ提供する。料理人が旬の食材や料理にあわせた日本酒の飲み方を提案する、いわばセレクトショップ的な販売手法をとっている。販路開拓には蔵人が酒販店を訪れ、直接その特性や飲み方を説明。さらに各酒販店には杵築の蔵元まで足を運んでもらい、酒造りの現場を目のあたりにしてもらう。遠くは北海道から訪れる酒販店もあり、『ちえびじん』の輪は全国に広がっているようだ。

ラベルもシンプルで洗練されたデザインを施し、どちらかといえばワイングラスが似合うイメージ。同社自慢のモンドセレクション3年連続最高賞を受賞した地下天然水を使い、その名にふさわしく女性らしい優しい甘みを醸し出している。季節ごとに酒米、酵母、仕込み方法を変えた数量限定商品だが、既にシリーズも7種を数えている。

04 事業内容 details

増加する需要に対応した最新設備を導入

今回のものづくり補助金は、増大する出荷量に対応した設備投資に活用したもの。

従来の中野酒造の年間製造能力は300石（一升瓶で約3万本分）であったが、これでは増加する需要

に到底対応できず、出荷調整している状態であった。特に麴を作る室が狭いため、一回で作る麴量の少なさが製造工程上のネックになっていた。加えて作業動線や品質管理面でも同規模の酒蔵に比べて劣っていた。

本事業により、同社では酒造りの蒸米を冷却する原料冷却機と、麴を製造するための恒温恒湿装置を導入した。

新設の原料冷却機は自然乾燥方式と比較して1.5～2倍以上の時間短縮を実現し、食品衛生面も改善。蒸米のムラも減少させるなど、酒質の向上にも繋がっている。2日間で60kgしか麴を作れなかった麴室も、恒温恒湿装置の導入で1日120kgと従来から4倍もの製造が可能となり、麴そのものの質向上にも貢献している。同社では本装置の導入に伴い、麴室専門の業者に発注して杉材を使用した麴室へと改装し、理想的な製造環境を作り上げた。

05 成果 achievement

年間製造能力500石となり九州の酒蔵の心意気を発信

新規設備の導入で従来の300石の年間製造能力は500石となり、増加の一途をたどる需要に相応しい製造体制を整えた。『智恵美人』と『ちえびじん』を両輪とした、高品質の酒造りにも余念がなく、中野酒造の出荷量は飛躍的な伸びを見せている。

焼酎王国のイメージが強い九州だが、日本酒づくりに精魂を傾ける酒蔵の存在感に期待が寄せられる。

06 展望 future

将来的には全量純米蔵を目指し世界で愛される『ちえびじん』へ

いずれは1000石の製造能力を目指し、全量純米蔵にも挑戦したいと意気込む同社。

『ちえびじん』ブランドの本格的な海外進出も、そう遠くはなさそうだ。

まとめ point

長年受け継いできたブランドに新しいエッセンスを追加。新設備導入で質量ともに世界へ通用する日本酒へ。