

秋田酒造株式会社

秋田市新屋元町23-28

サーマルタンクや高機能フィルターの導入により外国人や女性に好まれるフレッシュで香り豊かな日本酒を製造

【事業計画名】「大吟醸 酔楽天」をベースにした、全世界で好まれるフレッシュで香りの高い新商品の製造



看板商品の「酔楽天」シリーズ



導入したサーマルタンク

取り組みの経緯

秋田酒造は全国新酒鑑評会で多くの金賞実績を誇る蔵元である。看板商品「大吟醸 酔楽天」は日本酒のナポレオンとも称される低温貯蔵酒で、フルーティな香りとまろやかですきとおる風味が特徴と評されている。

海外における日本食ブームに付随し、日本酒の需要も右肩上がりにあるが、全ての高級酒が海外で売上を伸ばしている訳ではない。吟醸香の成分である「カプロン酸エチル（リンゴの様なフルーティな香り）」が高く香る日本酒が海外では好まれる傾向にあった。

同社の海外輸出（アメリカ・イギリス）も順調に増加していたが、商社からはよりフレッシュで香りの高い商品を求められていた。それまでの「大吟醸 酔楽天」でもカプロン酸エチルは6ppm以上出ていたが、より香りの高い新商品の開発に着手することとした。

実施内容

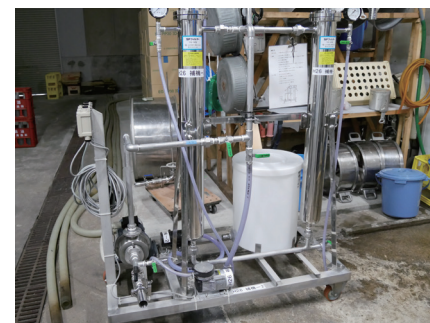
フレッシュで香り立つ日本酒の製造には、低温による発酵環境の整備のほか、低温による瓶貯蔵が極めて重要となる。また、日本酒を絞った後の生酒期間（火入れと呼ばれる加熱殺菌を行うまでの期間）をいかに短くするかもポイントであった。

これまでの保冷環境改善のため、発酵・製造工程にマイナス温度調整も可能な「サーマルタンク」を導入したほか、冷蔵保管環境の整備のため保冷コンテナに冷蔵ユニットを整備した。また、生酒期間を短縮するため除濁力が非常に高い「SFフィルター」を導入した。フィルターは絞った後の清酒に微量に含まれる酒粕の分離に優れ、火入れが直ぐに行える。生酒期間が長いと劣化が進むが、火入れを直ぐに行うことで酒質は大きく向上した。

事業の成果

設備導入により、これまで以上にカプロン酸エチルが高く、フレッシュで吟醸香が程よく香る新「大吟醸 酔楽天」の生産が可能となった。外国人や女性、これまで日本酒の匂いを苦手としていた若者にも好まれる香りが実現できた。また、フィルターや保冷環境の改善により、品質の高い状態を維持したまま消費者の手元まで届ける体制が強化された。

本事業取り組み後、鑑評会での受賞も増加している。今年度は「純米大吟醸 酔楽天」が全米日本酒鑑評会で金賞を受賞したほか、「大吟醸 秋田晴」がワイングラスでおいしい日本酒アワードで最高金賞を受賞している。



導入したSFフィルター



ワイングラスでおいしい日本酒アワード
2018最高金賞受賞「大吟醸 秋田晴」



土蔵造りの仕込庫の様子

当社は昔ながらの「造り酒屋」で、創業時からの古い土蔵造りの仕込庫は昔からの家付き酵母に満ち、独自の酒風を醸成しています。母屋・酒造蔵等は国より「指定文化財」の認定をいただいています。

本事業取り組み後、清酒全体の酒質が向上し、2017年以降の様々な鑑評会で金賞を受賞する商品が増えています。小規模な酒蔵であるからこそ可能な、付加価値の高い商品提供を継続したいと考えています。



代表取締役
野本 翔さん

今後の活動予定

最近のトレンドは、香りが高すぎる日本酒は好まれない傾向に変化しており、香り高い酵母を使用しながらも、どのようにしてフレッシュで程よい香りに抑えるかを苦心している。

World Sake Imports社経由の海外輸出は、これまで「古式純造り（純米酒）」が中心で「酔楽天」の輸出量は、金額・容量とも純米酒より少なかった。新「大吟醸 酔楽天」の評判は良好で、看板商品として取扱量は以前より3～4倍増加している。本事業と平行して化粧箱のリニューアル事業も行っているが、高級感ある化粧箱で贈答用としても売上増加をはかっていく考えである。



秋田酒造株式会社

代表者	代表取締役 野本 翔
創業	明治41年10月
資本金	1,000万円
従業員数	8名
業種	清酒及び副産物の製造販売
TEL	018-828-1311
FAX	018-828-1318
URL	www.akitabare.jp