

株式会社鈴木酒造店長井蔵

【対象類型】 ものづくり技術

【事業類型】 設備投資のみ

事業計画名

副産物である酒粕の徹底的な有効利用による
新規格酒粕焼酎の商品開発と新シーズの開発



マイクロウェーブ式酒粕減圧蒸留機を導入



事業の背景・目的

清酒製造の副産物に酒粕がある。冬季間は酒粕の需要があるが、3月後半頃より酒粕の需要がなくなる。そのため、牛の餌や肥料として農家へ配っているが、供給過剰で処分が課題となっていた。

そんな中、酒粕を肥料として使用している米生産農家から、稲作にとって良い影響が出たと報告があった。また、当社のある長井市では、農産物の循環型社会を推奨していることもあり、酒粕を農業に活用したいと考えた。

酒粕を活用した商品として、吟醸香のある高品位の酒粕焼酎の開発を行うため、酒粕の豊かな機能性成分に着目し、蒸留粕まで有効活用することを目的とした蒸留機を導入した。

事業内容

酒粕にはビタミン類、タンパク質、アミノ酸、コウジ酸、酵母菌体などの機能性成分が多く含まれているが、熱による変性を受けやすい。酒粕の機能性成分維持と吟醸香を有する高品位の酒粕焼酎を開発するため、電子レンジの熱源であるマイクロウェーブを用いた、マイクロウェーブ式酒粕減圧蒸留機を導入した。

また、酒粕焼酎と、酒粕焼酎を原料とした本格みりんを開発するため、しょうちゅう製造免許とみりん製造免許を取得した。

さらに、酒粕の二次利用として、酒粕を蒸留し焼酎を取得した後の蒸留粕を原料とした肥料の製造を行った。

業務内容

酒類製造業。福島県浪江町で江戸時代から酒蔵を営んでいたが、2011年の東日本大震災で避難を余儀なくされ、2012年長井市の蔵元を買い受け事業を再興した。2014年の作付より原料米の契約栽培比率を上げ、地域と関わりながら風土に根付いた酒造りを模索している。素直に水の良さと米の良さを表現しながら、日本酒が持つ可能性を追求していく。



代表取締役 鈴木 大介

代表者: 鈴木 大介
設立年: 昭和6年10月
資本金: 3,000万円
従業員: 11名

住所: 山形県長井市四ツ谷1-2-21
電話: 0238-88-2224 FAX: 0238-88-3503
URL: <http://www.iw-kotobuki.co.jp>
e-mail: info@iw-kotobuki.co.jp

吟醸香漂う高品位の酒粕焼酎と美味しい飲用本格みりんの開発商品化 酒粕を二次利用して出来た肥料で、地域の循環型社会と故郷浪江町に寄与



酒粕焼酎を原料にした本格みりんのもろみ



蒸留後の酒粕を原料とした肥料

事業の成果

マイクロウェーブ式酒粕減圧蒸留機による、吟醸の香り豊かで高品位の酒粕焼酎の製造を行い貯蔵中である。また、酒粕焼酎で本格みりんも製造した。現在は商品化に向けて、パッケージデザインを行っているところであるが、酒粕焼酎の販売可能な量はあまり多くなく、さらにその半分をみりん製造に使用するため、希少価値の高い商品として販売する計画である。

また、副産物の二次使用として蒸留粕を原料とした肥料を、当社の原料米を栽培してもらっている契約米農家に配ることで、地域の循環型社会に寄与している。

今後の展望

当社の商品を扱っている販売店は専門店ばかりであり、そこから仕入れている飲食店も、日本酒と料理の素材に関しては意識の高い店舗がほとんどである。そのため、酒粕焼酎と本格みりんの市場は確保できると想定しており、より一層付加価値の高い商品化をめざしていく。

また、蒸留粕を原料とした肥料については、作付けした稲に対し、この肥料を用いた実証栽培を行いながら、本格運用に向けてさまざまな分析を行っている。今後は、原料米の契約栽培農地で使用し、ブランド力の強化を図っていく。

契約米農家と震災後ようやく農地面積が増えてきている浪江町の米農家でも使用してもらい、農地再生の一助となるよう進めていきたい。