

東の麓酒造有限公司

対象類型： 製造環境

事業類型： 設備投資のみ

6

事業名 清酒製造における重要な工程「上槽」の品質向上と生産効率化と女性の活躍促進

酒質を追求した設備改善。雑味を排し、繊細な香りやふくよかな味わいを追求 設備の軽量化でワークシェアリングを実現

事業の背景・目的

醪から酒を搾る上槽工程において、従来はフィルタープレス型濾過圧搾機にアルミ製の濾過板とゴムシートを組み込んだ圧搾板を使用していた。ゴムシートに空気を入れて圧力をかけ醪を搾っていく仕組みだが、まれにアルミ板の腐食による金属臭とゴムの劣化によるゴム臭が発生するケースがあり、仮にこれが酒に付着した場合、「活性炭濾過処理」をしなければならず、当社の酒の特色である繊細な香りやふくよかな味わいが損なわれてしまう、という課題があった。そこで本事業により、濾過板と圧搾板をアルミ製から樹脂製に変更し、異臭の発生をなくするとともに、軽量化により女性も参加できる作業環境とし、ワークシェアリングの実現と従業員満足度の向上を目指した。

事業内容

フィルタープレス型濾過圧搾機の濾過板と圧搾板を従来のアルミ製からポリプロピレン製に変更した。同時に、圧搾板に組み込むシートを従来のゴム製から樹脂製（シリコンゴム）に変更した。これにより搾られた酒に金属臭やゴム臭の付着がなくなるなど、雑味混入の低下による品質の安定化・向上が可能となった。また、アルミ製からポリプロピレン製への材質変更により、濾過板は24kgから19kg、圧搾板は34kgから21kgと、それぞれ大幅に軽量化され、取り回しがラクになった。濾布の取り付けも脱着が容易なホック式となり、きめ細かな洗浄が可能となっている。これにより女性や高齢者でも作業に参加できるようになり、従業員のワークシェアリングが可能になった。



▲ポリプロピレン製の濾過板・圧搾板に変更したフィルタープレス型圧搾機（藪田式自動圧搾機改良）



▲濾過板・圧搾板の軽量化により、女性従業員も作業に加われるようになった。



▲上槽後に使用する中空糸濾過機。
炭を使うよりも酒の旨味が残る。



▲新ブランド「天弓(てんきゅう)」シリーズ。東北芸術工科大学の学生と共同開発。天弓は虹の意。

事業の成果

金属臭・ゴム臭が付着しない上槽設備の導入により、当社が目指す繊細な香りとふくよかな味わいをもつ良好な清酒の製造が可能となった。また、設備の軽量化に伴い作業性・生産性が向上している。特に濾過板・圧搾板の軽量化により取り回しがラクになったことで、上槽後の酒粕はがし、濾布の洗浄や取付等、一連の段取り替え作業に女性も参加できるようになり、作業時間も従来の男性2名で90分から、男女ペアで45分と大幅に短縮され、生産性が向上している。現在、当社の従業員は11名。内女性が5名。女性従業員が酒造りの現場を経験することで、清酒への愛情も高まり、蔵見学のお客様への説明や営業でも信用を得られるようになるなど、活躍の場が広がっている。

今後の展望

上槽工程の設備改善により品質の向上が図られ、作業の効率化により生産性も向上している。これにより、新商品開発も容易にできる環境となったことから、事業開始時の計画を踏まえ、東北芸術工科大学の学生と共同開発した新ブランド「天弓」の展開をさらに充実させていきたいと考えている。若者にも親しんでもらえる酒質を目指し、県外向け・国外向けを意識して立ち上げたブランドで、今後の市場拡大が期待できる日本酒居酒屋や日本酒バーの若い客層をターゲットに、地酒専門店での取り扱いを強化していく。さらに、代表銘柄「東の麓」ともども、新ブランドの輸出代理店も拡充し、アジアはもとより欧米諸国にも販売を広げていく。

東の麓酒造有限会社

- 代表者: 仲野 益美
- 設立年: 昭和28年
- 資本金: 800万円
- 従業員: 11名
- 住所: 山形県南陽市宮内2557
- TEL: 0238-47-5111 FAX: 0238-47-2013
- URL: <https://azumanofumoto.co.jp>
- e-mail: info@azumanofumoto.co.jp



常務執行役員 新藤 栄一

■業務内容

明治29年、在郷商人酒田屋利右衛門氏の酒造部門を引き継ぎ創業。以来古い伝統を守りながら新しい技術を取り入れ、「飲む人の心を満たす酒」を造り続けている。平成22年より全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞、他受賞歴多数。代表銘柄「東の麓」に加え、近年は東北芸術工科大学の学生と共同開発した新ブランド「天弓」も人気を得ている。