



和田酒造合資会社

平成26年度採択

〔対象類型〕 ものづくり技術

〔事業類型〕 試作開発 設備投資

事業計画名

地元野菜とマッチングする新しいテイストを持つ日本酒の開発



清酒加温殺菌装置を導入

事業の背景・目的

河北町に軸足を置いた酒蔵として、地元産の原料で地元の蔵人が酒を造ることが当社の姿勢である。河北町の活性化につながればとの意図で、かほくイタリア野菜とのコラボ企画として、イタリア料理などの洋食に合わせる日本酒を開発するに至った。ワインの製法を取り入れた「Salute」シリーズ(サルUTEはイタリア語で乾杯の意)を販売したところ、好評であった。第2弾の洋食に合わせる日本酒を開発するためには、酒質の向上と安定が不可欠である。酒質を安定化させるために加温殺菌の工程は重要であるが、日本酒に熱を加えることは日本酒にとって大きなストレスであり、加熱後の迅速な冷却が高品質の日本酒につながる。しかし、現有設備では困難であるため本事業で新規で設備導入を行う。

事業内容

酒質の向上・安定化のために加温殺菌を行うが、清酒に熱を加えることで風味を損なう菌の殺菌、清酒を劣化させる酵素の不活性化になる。従来はボイラーの熱源により、一定の温度までの加温後、雪を利用して急冷していた。しかし、近年の温暖化による降雪量の減少、雪があっても雪を一輪車に積んで蔵と外との往復は従業員にとって負担であった。また、蛇管を通しての火入れ作業は、蛇管の老朽化により危険であった。新しく導入した清酒加温殺菌装置は、加温による殺菌から急冷まで熱交換方式によって自動制御できるため、高品質の酒質を維持することが可能になる。また、清酒醸造において重要な醗酵経過を分析するために、清酒メーターを導入した。

業務内容

寛政9年(1797年)より、河北町谷地で酒造業を始める。生産量のほとんどが地元消費であり、製造数量もごくわずかだが、質の高い、心の伝わる酒造りをめざしている。蔵人の技術向上のために出品している全国新酒鑑評会において平成に入ってから16回の金賞を受賞。米、水、空気の三拍子揃った酒造適地で昔より地元の蔵人、地元づくしで愛される地酒屋をめざす。



和田酒造 外観

代表者: 和田 多聞
設立年: 昭和47年7月 創業: 寛政9年(1797年)
資本金: 300万円
従業員: 8名

住所: 山形県西村山郡河北町谷地甲17
電話: 0237-72-3105 FAX: 0237-72-3598
URL: <http://www.hinanet.ne.jp/~aratama/>
e-mail: aratama@hinanet.ne.jp

洋食にも合う、すっきりした味わいのスパークリングタイプの日本酒 河北町の異業種とのコラボ企画商品で町の活性化につなげる



コラボ商品 サルーテシリーズの「冴」と
ヨーグルトリキュール「Nomanega Kahoku(のまねが かほく)」



企業組合かほくイタリア野菜研究会のイタリア野菜

事業の成果

イタリア野菜とマッチングする新しいテイストの日本酒の開発のために、平成28年1月より試作品の試験醸造を始め2月に終了した。この年は降雪量が少なかったが、導入した機械を用いることで適切なタイミングで清酒の加温殺菌を行うことが出来た。また、従来の方法では作業に9名ほど必要であったが、準備および設定完了後は1名で機械を操作することが可能で、作業時間も半減されたため、他の作業への転換ができ、その分、生産性が向上した。

完成品はすっきりした味わいのスパークリングの酒質で「サルーテ冴」として、若い世代にも好評である。平成29年2月には、銀座のヤマガタ サンダンドロで提供するイタリア料理とサルーテのマリアージュを開催した。

今後の展望

かほくイタリア野菜研究会とのコラボによって、イタリア野菜の商談会に参加したり、逆に日本酒の商談会でイタリア野菜の話をするこでの相互作用でお互いに効果があり、日本酒以外の業種での販路拡大につながっている。また、海外展開は以前から行っており、現在定期的にあるのは、香港とイタリアで、年々、イタリアとのパイプが強化されている。今後はさらに拡大を図るため、本事業で品質の安定したものが出来るようになったので、次の展開として海外向け用に対応するための充填機の導入を計画している。

また、町内にある奥羽乳業協同組合のヨーグルトとのコラボ商品も発売した。河北町の異業種とのコラボをすることでPRとなり、町の活性化につながっていればと考えている。