

テーマ

酒造工程における生産性向上、酒質向上、安全性確保と高付加価値商品の開発

事業者の概要

代表者名 代表取締役 数馬嘉一郎
設立年月日 1869年(明治2年)より酒造を始める。それ以前は醤油製造をしていた。
所在地 〒927-0433 石川県鳳至郡能登町宇出津へ36
TEL 0768-62-1200 **FAX** 0768-62-1201
URL <http://www.chikuha.co.jp/> **E-mail** chikuha@kazuma.co.jp
資本金額 18,000千円
従業員数 14人 **業種** 飲料・たばこ・飼料製造業

得意分野

清酒製造

事業の概要

事業区分 ものづくり技術
事業類型 試作開発 + 設備投資

事業の内容

● 事業取組みの経緯

売上減少傾向にあったものの、近年売上・利益共に増加傾向にあり、国内外からの問い合わせが増えている。「新幹線金沢開業」、NHK連続テレビ小説「まれ」の舞台の「能登半島」の効果、世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」など追い風もある。弊社では、能登産の原材料にこだわった酒造り、100%自社精米、能登の超軟水の仕込み水などによって能登にこだわった酒造りを進めている。一方で品質向上、高付加価値の商品づくり、国内外への販路開拓なども課題である。併せて生酒の瓶詰め、ラベル貼などで手作業が中心で、迅速な出荷対応が出来ないことも懸案となっていた。また、将来的に酒造工程の効率化・省力化と次世代を担う人材の確保・定着化の仕組みづくりが必要になってきており、業績全体への影響の大きい、新商品開発と出荷管理に関わる設備の更新が必要であった。

● 実施内容

酒造りにあった生物資源の有効活用による製造プロセス(圧搾、濾過、瓶詰め工程)の効率の改良などのより、需要に対応した品質の向上を図り、高品質価値商品の開発に取り組んだ。具体的には、醗圧搾機の導入により、雑味がないお酒を絞り上げることを目標とした。また、



ヤブタ冷蔵庫

粕離しでの人員や労働時間、労働負荷が削減出来、洗浄等のメンテナンスの効率が上がった。簡易充填機の導入により、酸化せずに瓶にそのまま鮮度の高いお酒を充填することが可能となった。また、オイルを使用しないためメンテナンス効率も向上し、瓶詰め人員も削減が出来た。さらに、今回導入の醗圧搾機と瓶詰め機によりこれまでの弊社のラインナップにない“シュワシュワ感”が味わえるお酒が実現できた。併せて、圧搾機を囲む冷温空間を構築した。冬期に限らず一定の温度での圧搾作業を実現し、酒質の安定化と新商品づくりへとつながっている。実際、冷温空間と酒の出来栄を確認した消費者や特約店などから、高い評価を与えられ弊社に対する価値と信頼性の向上に寄与している。

事業の成果

機械装置の導入は省力化と時間の短縮、蔵人の労働の負担軽減へとつながっている。また、経験の有無や習熟度に関係なく瓶詰め作業が可能になるなど人材の柔軟な活用ももたらしている。商品のお客様からの反応は、「新感覚の飲み口で、フレッシュさがより際立つ」「若者受けしそうで、今時だ。」など概ね高評価を受けることがほとんどであった。これからの国内外への販路開拓にあたって、新商品開発と品質向上そして基盤となる人材の確保にもつながると考えられる。



純米しずく