

喜久水酒造株式会社

平成26年度

■事業計画名

消費者ニーズに対応した低アル・発泡性酒類の開発

■概要

清酒・果実酒・リキュールにカーボネーション（炭酸ガス圧入溶解）技術により品質の均一化と共に安定した発泡性のある酒類を製造し、新規顧客層及び商圏の拡大を目指す。

■分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
製造環境
＜事業類型＞ 設備投資のみ

■成果

発泡性清酒は、地元産高嶺錦で仕込んだ生酒タイプで、蔵元よりクール便にて直送。今後は、常温流通が可能な商品にしていきたい。

シードルは、長野県内各地で果樹栽培が盛んであり、シードル製造について県、地域で支援をいただいている。今後、甘口・辛口などの商品を研究し、消費者ニーズに対応していきたい。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

喜久水酒造株式会社（飯田市）

バラエティ豊かな酒類の製造を通して、地域活性化に貢献。

「高嶺錦」の特定名称酒を製造

喜久水酒造は飯田・下伊那地域唯一の酒蔵。同地域での販売が総販売数量の約半数を占め、「喜久水」は地元の清酒の代名詞として愛されています。「それだけに安全・安心、消費者を裏切らない酒造りを使命としています」と加藤昇社長。

同社は昭和19年、国の企業統制令により飯田・下伊那地区37の蔵元が企業合同して設立されました。その経緯からさまざまな酒類製造免許を持ち、清酒、焼酎、リキュール、果実酒、甘味果実酒など、バラエティに富んだ酒類を製造・販売。長野県内2位の出荷数量を誇ります。

普通酒の販売不振が続く一方で近年、純米酒、吟醸、純米大吟醸などの人気が高く、ちょっとしたブームにもなっています。同社でも全国名水百選のひとつに認定された地元の湧水「猿庫の泉」を仕込み水に使い、信州産酒米「美山錦」を伝統的な技術で製造した純米吟醸「猿庫の泉」がヒット。さらに、社員などが中心となって復活させた幻の酒米「高嶺錦」を使った特定名称酒の製造にも力を入れています。

また2000年から焼酎の製造を開始。自社ブランド製品のほか委託製造も多く、全国からの注文



純米吟醸酒「猿庫の泉」



翠峰館ショールーム

にえています。芋焼酎では「信州いも倶楽部」を設立し、一般消費者に芋の植え付けから収穫まで体験してもらうユニークな試みも行っています。

低アルコール発泡酒を増産

若者を中心に酎ハイなど甘い酒が人気を集め、りんごの果実酒・シードルや発泡性清酒といった低アルコール酒が注目されています。

同社では「新しいジャンルを開拓し、新しいターゲットを狙っていききたい」とこの分野への参入を決め、ものづくり補助金を活用してカーボネーション（炭酸ガス圧入溶解）技術と生産設備を導入。炭酸ガス注入後に充填し味の変化のない高品質な製品の量産体制をつくり、積極的に増産を図っています。

りんごは飯田・下伊那地域の特産品。シードル人気は地域活性化にもつながるだけに、「NPO国際りんご・シードル振興会」と共に普及活動に力を入れています。今年5月20日には県内メーカー各社の商品を紹介するイベント「ナガノシードルコレクション in 飯田」が開催され注目を集めました。

「普通酒の品質を維持しつつ、特定名称酒のバリエーションと量をさらに増やしていくこと。シードルなど新たな商品の開発に力を入れ、海外も含め、新たな販売先を積極的に開拓していくこと。それがこれからのテーマです」。

加藤社長はそう話し、同社の特徴であるバラエティに富んだ商品ラインナップのさらなる強化を目指しています。



南信州産りんごを100%使用したシードル



カーボネーションタンク、充填機などの低アルコール発泡酒類製造設備



喜久水酒造株式会社

代表 代表取締役 加藤 昇
創業 1944（昭和19）年7月
資本金 7,300万円 従業員数 42名
本社 飯田市鼎切石4293
TEL.0265-22-2300 FAX.0265-22-2329
事業内容 酒類の製造及び販売

