

若林醸造株式会社

平成26年度

■事業計画名

植物性乳酸菌を使用した新感覚アルコール飲料の開発と生産体制構築

■概要

3年前に商品化して好評である植物性乳酸菌飲料「さわやか甘酒」をベースに新感覚のアルコール飲料「ラブレ酒」を開発する。

合わせて生産に必要な設備導入を行い本格的な生産体制を確立することで、本商品及びジュース製造事業の拡大を図る。

■分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
製造環境
バイオ

＜事業類型＞ 試作開発＋設備投資

■成果

アルコール飲料「ラブレ酒」については本年度中の商品化に向けて、ラベルや瓶の選定と、商品試作を複数回実施・改良中である。清涼飲料については、トマトや人参を使った新商品を試作し、取引先等に試飲していただき製品化に向け改良を都度重ねている。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

若林醸造株式会社（上田市）

「新米杜氏」が酒造りを本格的に復活。
ラブレ菌入り甘酒が人気の老舗蔵“第2の創業”。

人気を集めるラブレ菌入り甘酒

1896（明治29）年の創業から昨年（2016年）で120周年を迎えた若林醸造。今、「第2の創業」ともいべき大きな事業改革を推進しています。

清酒の需要低迷などにより、同社は1969（昭和44）年から醸造のほとんどを他社に委託。原酒の貯蔵・出荷を行いながら、わずかながら自社での酒造りも続け、代表銘柄「月吉野」を守ってきました。

その一方で、地域で生産されたりんど、ぶどうのジュース加工をスタート。現在、東北信地域を中心とする数百軒の果樹農家から委託され、加工・瓶詰めを行い、同社の主要事業として順調に推移しています。

2011年には酒米・美山錦の吟醸規格で造る甘酒の新商品開発に着手。地域資源製品開発支援センターなどの支援を受け、「ラブレ菌」という植物性乳酸菌を添加した新シリーズを商品化し人気を集めています。「ラブレ菌入りの甘酒はほかになく、首都圏やサービスエリア、病院の売店などで販売が伸びています」（若林陽子取締役）。

そんな同社を変えつつあるのが、若林文夫社長と陽子取締役の次女、真実さんです。それまで酒造りとはまったく別の道を歩んでいましたが、2013年「後継者がいない」酒蔵を存続するため実家に戻ることを決意。上田市内の酒造会社で修業を始め、2年目には自ら酒造りを行うようになりました。

酒造りを本格的に復活

同社先代杜氏のアドバイスも得ながら、真実さんが「新米杜氏」として酒造りを本格的にスタートして4年目。「特別純米原酒つきよしの」はまだ生産数量は少ないながら、料理を食べながら楽しむ“食中酒”という女性ならではのコンセプト



真実さんが醸す
「特別純米原酒つきよしの」



人気のラブレ菌入り甘酒

と味わいが評判を呼んでいます。

一方、若者、特に女性の間では低アルコール飲料の人気も高まっています。それを追い風に、さらにラブレ菌を使用した甘酒の好評を受け、ラブレ菌を使った新感覚のアルコール飲料（ラブレ酒）の開発にも乗り出しました。

ものづくり補助金を活用し、ラブレ菌を安定的に培養するための恒温機や麹作りに必要な蒸し米を製造する小型蒸し器、パルパーフィニッシャー（うらごし機）、マルチキャッパー（打栓機）などを導入。ラブレ酒の本格製造に対応するとともに、ジュース類の生産拡大も視野に入れた生産体制を構築しました。

「当社は酒造りを本格的に復活させましたが、



ラブレ菌培養に力を発揮する恒温機



酒造りを本格的に復活させた蔵

それは今までとは違う視点に立った酒造りのスタートです。第2の創業といってもいいかもしれませんが。生産量も増やしていく予定ですが、自分の能力にあった範囲で着実にやっていこうと思っています」。

そう話す陽子取締役の目には、真実さんがとても頼もしく映っているようです。



若林醸造株式会社

代表 代表取締役 若林文夫
創業 1896（明治29）年
資本金 1,000万円 従業員数 8名
本社 上田市中野466
TEL.0268-38-2526 FAX.0268-38-0225
事業内容 清酒、甘酒、ジュース等の製造

