

当社の看板商品

「福来純伝統製法熟成本みりん」は、全国紙のランキングで料理のプロ 50 人が選ぶ調味料第 1 位に選ばれたこともある、本みりんです。

昔ながらの製法を守り造り続けてきた伝統のみりんは、そのまま飲んでもおいしく、適度なトロミに濃くまろやかな甘さが特徴です。料理に使用すれば食材の旨みを壊さぬよう上手く引き立て、見た目にも光沢のある照りを与えてくれます。



もちろん酒造会社ですから、みりん以外にも、料理酒、清酒、焼酎なども製造・販売しています。ただ、飲むお酒ではなく、みりんと料理酒という、料理のためのお酒に軸足を置いていることが、当社をとてもユニークな酒造会社になっていると思います。

とても長い時間をかけてしっかりと製商品化

そんな当社は、「平成 26 年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金」を受けて、看板商品のみりんの製造工程を、伝統的製法と機械化を組み合わせた、とても先進的なものにしました。

本みりんは、焼酎、もち蒸米、米麴を仕込んだ後、圧搾して、数年熟成させて出荷するという工程をたどるのですが、当社は、この焼酎の安定的な増産のための設備投資（三角棚製麴機など）に補助金を活用して 40% くらいの増産を目指したのです。

最初の焼酎の仕込みから 4 年。設備投資後の焼酎が入った本みりんが、熟成が終わった分からやっと出荷されるようになりました。ものづくり補助金の活用の事例の中で、これほど長い時間軸で着実に取り組んだ事例はなかなかないと思います。



＜酒蔵（工場）全景 このタンクの中にみりんが入っています＞



＜三角棚製麴機 ここで麴を作ります＞

ところで最近当社は、川辺町の新名所になりそうな空間をつくりました。

蔵をリノベーションしたショップ

がそれです。カフェやバーのようにも見えるこの空間は、蔵を改装して、カウンターや椅子は、かつて蔵で使用していた櫓などを再加工して制作されました。

江戸時代後期の創業からの歴史を体感できる、ゆったりとした素敵な空間です。





こうして、

江戸時代後期の創業からの歴史

を体感しつつ思ったのは、

- ・長い時間がかかってもしっかりと製商品 / サービスを改善し続けること
 - ・過去の遺産はきれいに保存して、使えるように工夫して活用すること
- が、事業を持続させるために大事なのだらうということです。

