



「本物」「安心」「健康」を
テーマの酒造り

千代むすび酒造(株)

事業の実施期間 平成27年10月6日～平成28年6月30日

日本酒の国内伸び悩みを
海外進出により解消し、甘酒、
日本酒シャンパンなど新商品も好調

平成26年度補正 ものづくり・商業・サービス革新補助金

事業計画名

甘酒用設備を導入し、
米麴と米だけを原料にした
ノンアルコール麴甘酒と甘酒ケーキ
等の新商品開発と販路拡大

企業紹介

慶応元（1865）年に創業し、今年で153年を迎え、昭和
初期に最新の醸造理論を取り入れて生み出した「千代むす
び」が看板銘柄となっている。創業以来、「本物」「安心」「健康」
をテーマとして酒造りを行っている。

事業の取組内容

○事業計画の概要

昔ながらの製法にこだわったノンアルコール麴甘酒の製造
販売事業を健康志向の強い幅広い顧客層をターゲットに展開。
新たに甘酒用殺菌装置、甘酒充填・瓶詰室用簡易クリーンブ
ース、蒸気ボイラー等の設備を導入で製造の効率化を目指す
とともに、甘酒を原料としたケーキ等を新開発し、販路拡大を
目指す。

○導入設備

（試作品・サービス等の名称）蔵元が造った粧甘酒
（内容）米と米麴だけを使用した甘酒。
設備導入により高温での殺菌が可能になり、品質が向上した。
【購入した機械装置等（一般型のみ）】
（機械装置等名）
甘酒用殺菌装置一式 横型スチーマー SCS/100/20S
（活用方法）
充填時後に使用。台車に付いているカゴに製品を並べ殺菌を
行う。
温度と時間の調整が自在で、装置内の製品を均一に殺菌出来
る利便性がある。
（機械装置等名）
充填用クリーンブース一式 清浄度100,000クラス
（活用方法）充填時に用い、羽虫などの昆虫や落下物、落下菌
などの混入を防ぐのに役立つ。衛生的な環境での作業で高品
質の商品生産に役立つ。業に対する時間と労力の削減で活用。

この企業の
「強み」

強みは、何といっても153年の「歴史・伝統、長年培われた技術力・何にでもチャレンジする社員」。
「ほのかな香り」「ふくよかな味」「飲み後すっきり」の「千代むすび」のおいしい味を追求しつつ、甘酒や日
本酒シャンパン等、時代のニーズにマッチした新商品の開発力と発想力、そして海外への販路開拓力が強
みである。

事業概要とその成果

○概要

クリーンブースの導入により、異物混入や殺菌類等の混入
のリスクが減り高品質商品の安定的な生産が可能になった。
また殺菌装置の導入によりより確実に衛生的に優れた殺菌が
実現できている。専門家の方の指導により、今後の課題と新商
品等の開発に向けた取り組みが効果的に出来る。



設備導入により甘酒の高温殺菌を実現。
「美容・健康」に良いとされる甘酒は根強い人気を誇る。



和製シャンパンとも呼ばれる発泡スパークリング清酒



粧を使った発酵商品も開発。
バウムクーヘン(写真右)と奈良漬(写真左)



Interview インタビュー
この人に聞きました!

おか そら はる お
代表取締役 岡空 晴夫 さん

今後の可能性と展望は?

日本酒の消費が減少する中、当社では「濃醇辛口」な
独自のおいしい酒を追求し、「千代むすび大吟醸」が全
国新酒鑑評会で何年も金賞を受賞しています。
新たな需要にマッチするため「日本酒シャンパン」、発
泡性日本酒「SORAH」、日本酒の麴を使った「吟醸麴
甘酒」など数々の新商品を開発し、独自の販路によりア
メリカ、中国、韓国等20か国に展開しています。更に日
本食ブームに合う高級な日本酒の販売を積極的に推
進しようと思っています。

酒類製造業／日本酒、焼酎、甘酒、リキュール、発酵食品の製造販売

千代むすび酒造株式会社

〒684-0004 鳥取県境港市大正町131 Tel.0859-42-3191

千代むすび酒造



<http://www.chiyomusubi.co.jp/>

