

國酒の魅力を伝え、品質向上と高付加価値化を目指す製造工程一新の酒造り事業

製造環境、材料製造プロセス

隠岐酒造（株）

普通酒量産体制から純米酒など 上級酒生産強化へ 日本酒の消費動向の変化に対応



良質な水と酒質向上努力で
品評会で最優秀賞を受賞

【経営理念】

和衷協同

隠岐酒造は、島根県隠岐の島町の西郷酒造組合5社が、共に生き残る最善の手段として1972年、企業合同して誕生した。「隠岐誉」の銘柄は公募して決めた。島内外に根強いファンがいる。酒類卸売にも業容を広げ、焼酎、リキュールなどでも新商品も開発、販売している。

当初は、好景気にも乗り、順調に業績を伸ばしたが、バブル崩壊や焼酎ブーム、若者の日本酒離れなどの影響は避けられず、ディスカウント店の出店で、卸売り部門にもかげりが出た。

こうした状況の中で、日本酒の消費動向の変化に対応し、普通酒量産体制から純米吟醸、純米など上級酒生産強化に方向転換。併せて品質向上を図るため、今回の事業では、酒造工程の原料処理部分の設備を一新した。毛利彰社長は「近年、日本酒に対する風向きが変わってきました。宴会などで飲んでいただくのはもちろん歓迎ですが、個人レベルで好みのおいしいお酒を飲んでいただく傾向が強まってきました」と話す。

隠岐には、環境省選定の名水100選のうち壇鏡の滝湧水（隠岐の島町那久）、天川の水（海士町大字知々井）2つがある。恵まれた水と「酒質の向上に天井なし」を信条とする取り組みが良質の酒を生み、本年4月に行われた出雲杜氏自醸清酒品評会で最優秀賞を受賞した。

2005年以来2度目の受賞。今回は、社員杜氏の小島修一さんが仕込んだ酒で、安定した酒造りに折り紙がついたことになり、喜びもひとしおだ。

出雲杜氏
自醸清酒品評会
最優秀賞の旗と
毛利彰社長



上級酒増産体制が整う
機器のトラブルも解消

清酒造りは、精米からもろみの仕込み、瓶詰めまで多くの工程があるが、今回の事業では原料の米に水分を含ませる「浸漬」と米を蒸し上げ次の工程に移動する設備を更新した。従来の連続蒸米機は、大量生産には適していたが、コンピューターによる制御盤が必要で、ベルトコンベアで原料米を移動していたため、機器の故障や米がこぼれるなどのトラブルが絶えなかった。

高所にあった浸漬タンクは、地上式に改めた。これによって作業員の上下の移動がなくなり、安全性が格段に向上、洗浄や点検作業なども目が行き届き

GW特型蒸米装置、蒸米吊上げ装置、地上式浸漬タンク



- 1 新設した蒸米装置からネットで米をつり上げる
- 2 地上式に改めた浸漬タンク。作業員は高所作業から解放された。
- 3 海外で評価を受けた（左から）純米吟醸酒と「江戸の純米酒」「室町の純米酒」

やすくなった。蒸し米工程では、コンベア方式を廃止し、ネットでつり上げる方式を採用。原料米がこぼれたり水が混入したりすることがなくなった。機器のトラブルによる経費も節減できる。多様なラインナップの上級酒の増産にも対応できる体制が整った。



日本酒のファン層を拡大
海外展開も視野に

今回の設備更新を機に、純米酒、吟醸酒、大吟醸酒など消費者の上級酒指向を踏まえ、「仕事がらみのつきあい酒から進化したおいしい酒の飲み方を提案。日本酒の潜在需要を掘り起こしていきたい」と毛利彰社長。和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたのも好機ととらえ、さまざまな料理に合う酒として女性や若年層にもアピールし、ファン層の拡大を図る考えだ。

毛利社長は、2年前から欧米やアジア各国を訪問。日本食レストランを訪ねたり、バイヤーと話しをしたりする中で「おいしい日本酒は受け入れていただける」という手応えをつかんだ。ロンドンでは、ソムリエ協会の幹部に、純米吟醸酒と文献を元に再現した「室町の純米酒」「江戸の純米酒」を飲み比べてもらい高評価を得て「酒造りの方向にも確信を持てた」という。一気に大量受注を狙うのではなく「着実に一歩ずつ市場を広げたい」としている。

Company Data

隠岐酒造（株）



工場外壁に書かれた「隠岐誉」のマークと文字

代表者名：毛利 彰
設立年月日：昭和47年4月25日
資本金：40,000千円
従業員数：18名
業種：酒類製造業
売上：600百万円
住所：〒685-0027
島根県隠岐郡隠岐の島町原田174
電話：08512-2-1111
FAX：08512-2-4585
URL：<http://okishuzou.com/>
メール：info@okishuzou.com