

製造環境の改善を実施する高度な製造管理体制構築計画

食事を楽しく美味しくするお酒を 業務用市場中心に首都圏、 海外へ取引拡大



リキュール、焼酎で活路見出す

【経営理念】

地域の食材を生かした製品づくりで貢献する。

明治5年に醤油造りを始め、同10年に清酒を醸造。2代目当主大谷嘉十郎は酒を腐らす「火落ち菌」を発見し清酒業界に貢献をするなど伝統ある酒蔵だが、1983年7月の島根県西部を襲った集中豪雨で益田川が氾濫、前年に完成したばかりの新工場が壊滅。

苦境に陥ったが、リキュールや焼酎の製造販売に活路を見出し、倉庫型大型店「コストコ」や大手外食チェーン店など業務用市場を対象に絞って首都圏や関西圏で販路拡大を図っている。中でも新しい客層として若い世代、特に女性をターゲットに開発したリキュール「ゆずゆず」は美都町の特産ユズを米焼酎で仕込んだもので、同社の主力商品として成長。栗(津和野)やワサビ(匹見)、ヤーコン(金城)など地元農産物を原料にした焼酎などと共に東南アジアなどへも輸出している。



洗瓶機の更新で作業能率の大幅アップと 製造環境の改善 ロット番号の押印で製品管理、信用度の向上

補助事業で洗瓶機を更新、洗瓶から充てん、検品までの時間が大幅に短縮され、倉庫店などからの大量の受注にも対応できるようになった。また、洗瓶から充填、検品までの工程をビニールのブースで囲み、コバエなどの異物混入のリスクが大幅に低減し、安心して出荷できる体制が整った。食品の安全性を高めて輸出を後押ししようと国はHACCP(ハサップ)導入を食品事業者近くに義務化することもあり、その下地の構築もできた。

現在、清酒や甘酒などは製造年月日など製品管理のための表示が義務化されているが、リキュール類は義務化されていない。しかし、海外展開をしていく上では、信用度を高めるためにもロット管理は必要。特にユズなど柑橘類を原料としたリキュールは劣化しやすいので、すべての製品に独自のロット番号を印字するようにした。併せて製造記録も完備、出荷後の製品管理の必要性について従業員の意識が向上し、目指しているISO22000の認証取得へのスタートともなった。

蔵元
大谷 弘二

ロータリー式洗瓶機一式、インクジェットプリンター式



1 同社の主力商品「ゆずゆず」
2,3 今回導入したロータリー式洗瓶機一式
4 インクジェットプリンターですべての製品に独自のロット番号を印字するように



台湾を拠点に アジア圏へ市場拡大を図る

ブームになっているノンアルコール飲料の甘酒にも3年前から取り組んでいる。当社としては初めての食品製品で、「酒屋として健康にもよく、子どもたちにも喜んでもらえるものを提供できるようになり、うれしい」と、甘酒づくりにも力を入れている。焼酎は近隣農家からの要望も取り入れ、今後も地産地消で地域とのつながりを強めていく。

「食事を楽しく美味しくするお酒を提供していきたい」というのが社のスタンス。リキュールの「ゆずゆず」が、全国の主婦が選んだ2017年のご当地スイーツ「よしもと47シュフラン」(吉本興行グループ企画)でドリンク部門の金賞に選ばれたのも、そうした作り手の思いが通じたのだろう。

海外では、台湾で日本と同系列の倉庫型スーパーを中心に「ゆずゆず」の定着を図っている。さらにベトナム、シンガポールなどアジア圏のほか、オーストラリアやカナダへも輸出しており、市場拡大に力を入れていく。

Company Data

(株) 岡田屋本店



益田市染羽町にある本社

代表者名：大谷 嘉孝
設立年月日：明治10年
資本金：14,500千円
従業員数：7名
業種：酒類製造業
売上：149百万円
住所：〒698-0011
島根県益田市染羽町5番7号
電話：0856-22-0127
FAX：0856-23-6747
URL：<http://www.kikuyasaka.co.jp/>