

協和酒造株式会社

老舗地酒酒造における高級酒の設備導入とライン整備

純米酒・大吟醸酒・吟醸酒などの高級酒の更なる品質向上と増産体制の実現により、袋吊り・糟搾り等の伝統的酒造技術を継承して、県内のみならず県外や海外市場へ向けた新たな市場開拓・進出を目指す。

事業取組みの経緯

純米酒・大吟醸酒・吟醸酒等の高級酒は、日本文化への関心の高まりから輸出が年々増加しており、今後も伸長が見込まれている。

当社でも高級酒の需要は年々増加しているが、現在の設備では増産対応に限界があり、欠品を余儀なくされる場合がある。

需要の増加に応えるために設備強化による増産体制の構築が必須となっていた。

実施内容

酒製造は温度管理が重要である。タンク冷却用クーリングロールの導入により、製造におけるすべてのタンクを自動制御による温度管理とし、移動式の瓶詰機と打栓機の導入及び大型冷蔵庫の新設により、製造から貯蔵までの時間短縮を実現した。

事業取組みの成果

自動温度制御と作業時間短縮により高級酒の鮮度を高めつつ増産体制が整い、他社との差別化が可能になるとともに県外や海外市場への展開が期待される。

今後の活動予定

製造における品質向上に向けた設備が整備されたことで、年5%の売り上げ増加を目標として雇用促進を図り、人材育成にも力を注ぎ、営業・販売の取り組みも強化していく。

また、工程の省力化や合理化を図るため、現在、一度に短時間で倍量圧搾できる最新の圧搾機導入を進めている。高付加価値な製品の安定供給が可能となり、新たな商品の開発や品質向上を実現することで、販路拡大や営業力強化につなげていく予定である。



タンク冷却用クーリングロール



移動式瓶詰機



移動式打栓機

協和酒造株式会社

- 代表者／代表取締役 三谷 勝彦
- 本社住所／〒791-2132 愛媛県伊予郡砥部町大南400番地
- TEL／089-962-2717 ■FAX／089-962-7788
- URL／<http://www.hatsuyukihai.jp>
- 設立年月日／昭和30年12月12日（創業明治20年）
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／5名
- 業 種／食料品製造業
- 事業拠点／本社工場 愛媛県伊予郡砥部町大南400番地



企業概要

明治20年(1887年)に三谷酒造店として創業した当社は、伝統的な袋吊り斗瓶取りや、槽しぼり等の伝統的な酒造技術を継承しつつ酒造業に励んでおり、JAPANブランドからスタートした愛媛県酒造組合における海外輸出を視野に入れた「地中海料理にあう愛媛の酒“MAR”」にも5年連続で選出され、海外への展開を考えた日本酒の製造にも取り組んでいる。

また、酒蔵の改修に伴い、「酒蔵カフェ」を併設し、「酒蔵見学通路」を整備するなど、砥部町内や松山市内の観光施設との連携を図りながら、酒蔵ツーリズムの一環として、観光客の受入体制を強化している。

主要取引先

店頭小売主体、その他全国小売酒販店(約30店舗)

主要商品

初雪盃(純米大吟醸酒、純米吟醸酒、純米酒、大吟醸酒、吟醸酒、他リキュール類)



＜初雪盃＞



純米大吟醸酒



大吟醸酒



純米吟醸酒



特別純米



七折小梅(梅酒)



2F カフェ店内



1F 店内

主要設備

発酵タンク自動温度制御冷却設備、大型冷蔵庫、瓶詰機、打栓機

担当者	専務取締役 谷口 直子
連絡先	089-962-2717
連絡先E-mail	n-taniguti@hatsuyukihai.jp