

島田酒造株式会社

検査工程の効率化並びに製品品質安定化のための設備導入

「小富士」ブランドで高品質な日本酒を製造している。小売・飲食店等からの受注が拡大する中、製造能力の問題で受注に十分対応できていない。作業効率低下の最大の原因がアルコール度測定作業であり、測定設備を導入することで製造工程全体の効率化を図り、1割以上の増産が可能となった。

事業取組みの経緯

日本酒全体の消費量は低迷しているものの、近年、日本酒の健康効果や和食ブームなどを背景に日本酒を見直す動きが出ており、特に、高品質な日本酒へのニーズは、非常に高まっている。主要販売先は、愛媛県内の小売店、スーパー、飲食店等であるが、近年の増加する注文に対し、十分に出荷できておらず、得意先の店頭で売切れ状態となる期間が多く発生している。

その状況を改善するためには、まず、生産効率を高めることが最優先である。熟練者1名が手作業で行う「アルコール度計測」工程が作業効率を悪化させる最大の原因であり、製造工程全体のボトルネックとなっていることから、測定設備を導入して効率化するとともに、品質の安定化を図ることとした。

実施内容

①生産効率の向上、②より正確なアルコール度の測定、③測定業務の標準化による効率的な生産体制構築、の3つの課題を解決するため、次の設備を導入した。

(1) 酒類用振動式密度計

アルコール度をデジタル測定する設備である。これまでの目盛りを読み取る測定方式とは違い、デジタル表示で値が正確であり、室温に関係なく測定できる。また、洗浄作業や洗浄完了確認が容易にできる。

(2) 迅速アルコール測定キット

直火でなく水蒸気で蒸留する水蒸気蒸留器と被検査酒等の重量を計測する重量計(電子天秤)の測定セットである。蒸留時間の大幅な短縮と正確な重量測定が可能となる。



導入した計測設備全景

事業取組みの成果

アルコール度測定設備を導入し、事業化を推進することにより、アルコール度測定工程は大幅に効率化される。設備導入後の現時点での測定時間は、作業者の習熟不足で20分程度かかっているものの、今後習熟が進めば10分程度に短縮できる見込みである。

今後の活動予定

社員全員がアルコール度測定を行えるよう教育訓練し、新入社員でも短期間でスキルをマスターできるよう作業の標準化・マニュアル化を進める。

増加する注文に対応するための増産体制や、受注変動に対応できる安定した生産体制を確立するとともに、将来を見据えた新たな受注獲得のための販売体制を強化する。

島田酒造株式会社

■代表者／代表取締役 島田 達也

■本社住所／〒791-0204 愛媛県東温市志津川1445

■TEL／089-964-2111

■FAX／089-964-2129

■メール(代表)／kofuji@arrow.ocn.ne.jp

■設立年月日／昭和36年10月1日

■資本金額／1000万円

■従業員数／9名

■業 種／酒類製造

■事業拠点／本社工場 愛媛県東温市志津川1445

企業概要

地酒日本酒「小富士」の製造販売を行っている。明治28年に富士太郎によって現地で創業した老舗酒蔵である。創業当時より「小富士」ブランドで「瀬戸内海の幸に合う酒を醸す」との思いを込めて製造している。「小富士」の酒名は、蔵から彼方に見える松山沖の興居島「伊予の小富士」にちなみ命名された。一般に大吟醸等の高級酒のみで搾りに使われる酒槽(さかぶね)を全ての酒に使用しており、雑味が少なく、澄んだ香りの酒となっている。

昭和60年、愛媛県で初めて、杜氏に頼らない酒造りを開始した。自分たちの手で慈しみ育てた商品だからこそ、自信を持って勧められる酒となっている。

主要取引先

株式会社秋田商店、松山酒販株式会社、株式会社向井酒店、愛媛県酒造組合 他

主要商品



清酒 小富士 超辛口

720ml 分類／本醸造 原料米／松山三井 酵母／協会9号

度数／14～15 日本酒度／+12 推奨飲用温度／◎10℃ ○50℃

雑味を抑え、旨味とシャープな切れ味を備えた食中酒。料理の味を十分引き立てるとともに、軽快で飲み口が爽やかな酒。「つまみがよく出る」と板前さんの間でも評判。



清酒 小富士 吟醸 辛口

720ml 分類／吟醸 原料米／山田錦 酵母／EK-1

度数／14～15 日本酒度／+7 推奨飲用温度／◎10℃

口あたりが軟らかく、スマートな切れの良さが備わった、和食に合う吟醸酒。



清酒 小富士 貴醸酒

300ml 分類／貴醸酒 原料米／松山三井 酵母／A-1531 度数／12～13 日本酒度／-40 推奨飲用温度／◎オンザロック ○10℃

辛口一筋の島田酒造が遊び心で貴醸酒を造った。貴醸酒とは、仕込水の代わりに酒で仕込んだ清酒のことで、島田酒造では大吟醸酒で仕込んでいる。独特のとりみがある深い味わいは、スイーツやデザートと良く合う。

主要設備

5,000リットルタンク20基

担当者	島田 達也
連絡先	089-964-2111
連絡先E-mail	kofuji@arrow.ocn.ne.jp