

水口酒造株式会社

発泡性酒類市場の需要に対する為の製造設備の強化

発泡性酒類の首都圏販売拡大及び輸出強化に対応する為の貯蔵設備（冷凍タンク）及び炭酸系飲料瓶詰機を購入し、製造能力の強化・品質向上を図る。

事業取組みの経緯

当社は、明治28年創業で、当地随一の観光地である道後温泉エリアに居を構える日本酒メーカーである。国内における昨今の日本酒販売の低迷を背景に業界内に先駆け、平成8年より地ビール製造・販売を開始し、その後も焼酎や発泡酒等の製造を手掛けるなど、市場動向に応じて顧客の要請に沿った製品を創出し、業容を維持してきた。

顧客ニーズが多様化する中で、近年は低アルコールの発泡酒人気が高まり、大手をはじめ各メーカーが同商品群へ主力をシフトする動きを見せていた。各種酒類製造技術を保有している当社では、市場動向に沿って製品を創出するなど迅速に対応したものの、首都圏及び海外の需要増（繁忙期を含む）を許容できる十分な設備保有状況とはいえず、加えて新製品投入による工程毎のムダが生じたことで就業時間の延長を余儀なくされる状況が発生し、生産環境の見直しとともに、適正な就労環境構築の必要性にも迫られていた。

実施内容

ピーク時生産量への対応のため、冷蔵貯蔵タンク（サーマルタンク密閉2000型／容量2,241ℓ）を導入した。

また、新型の瓶詰機（半自動カウンタプレッシャ充填機）を導入した。



事業取組みの成果

貯蔵タンクは、容量増加の効果はもちろん、製造した酒類は一定期間寝かせる必要があるが、冷蔵機能に加えて温度制御機能を併せ持つことから、冷蔵庫への

移動時間と冷蔵庫の電気量コストが減少した。

また、充填機（瓶詰機）は、瓶詰時にガスを充填するものだが、新設備は液押し圧力を強くした場合でも瓶口のバルブ機能を維持でき、さらに圧力制御により一定に保つことで液垂れを大幅に軽減でき、液垂れによる無駄が大幅に削減（2～3%の廃棄を解消）された。

この2つの設備導入により約2倍の製造力を実現でき、ひいては2倍の販売可能数量を確保できたことで、ここ数年大手酒類問屋への出荷量は倍増しており、百貨店・大手スーパー・輸出に関係する商社との取引へもより柔軟に対応できる生産基盤を構築できた。

さらに相乗効果として、繁忙期においても従業員に負荷を掛けない就業体制構築につながった。

今後の活動予定

低アルコール飲料に関しては、今後も市場規模の増加が見込めるマーケットであり、多品種化も進む傾向にあるが、最低限の生産環境の構築により、販路拡大に向けた営業戦略を柔軟に検討できる事業基盤に近付けられたと認識している。

今後は、全国の酒種類商社・デパート・通販業者等ともタイアップして販路を開拓し、既に取り組んでいるアジア等の海外展開にも注力、さらには知名度の高い地元柑橘類等とのタイアップ製品を創出することで、愛媛への来県者増につながるなど地域観光活性化への貢献も含め、引き続き市場動向に柔軟に対応し、企業価値を高めていく。



< 本社・蔵外観 >



< 道後ビール醸造タンク >

水口酒造株式会社

■代表者／代表取締役 水口 義継

■本社住所／〒790-0848 愛媛県松山市道後喜多町3-23

■TEL／089-924-6616

■FAX／089-924-3707

■URL／http://www.dogobeer.co.jp

■メール（代表）／nikitatsu@dogobeer.co.jp

■設立年月日／明治28年10月

■資本金額／2,000万円

■従業員数／65名

■業 種／酒類製造・販売

■事業拠点／本社・工場 愛媛県松山市道後喜多町3-22

店舗 にきたつ庵、道後麦酒館本館・別館（3店舗は本社近隣で運営）

企業概要

日本酒・地ビール・発泡酒等の製造・販売、飲食店経営

主要取引先

全国の酒類卸商社、百貨店、スーパー等の量販店、食料品系商社

主要商品

「仁喜多津（にきたつ）」、「道後ビール」、「道後エール」等

< 「仁喜多津」道後蔵酒 >



< 道後ビールシリーズ（4種） >



< 道後エールシリーズ（発泡酒） >



< 道後ジン（酒粕由来の清酒の旨みある新商品） >



主要設備

製造タンク、充填機、冷蔵庫等

担当者	和田（経理担当）
連絡先	089-924-6616
連絡先E-mail	nikitatsu@dogobeer.co.jp