



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

ばいせん 全量焙煎麦麹仕込みによるニュータイプ 麦焼酎の品質バラツキの改善

看板商品の一つである、焙煎麦を原料にした焼酎づくり。こうじ製造に自動化機械を導入することで、使用する麦の全量を焙煎麦でできるようになりました。製品の差別化につながっただけでなく、作業負担の軽減や品質のバラツキをなくすことができました。



全自動で作業を効率化した製麹設備

PICKUP STORY

手作りの味を効率的な設備で

香ばしい味わいの麦焼酎は、直火で煎った原料麦を使った焙煎麦麹が決め手。研醸が大切にしてきた麹作りの製法でつくられます。ただ、手作りの良さは生かしたいのですが、吸水ムラや微妙な温度管理の難しさが品質の安定を妨げていました。また製造工程を担う従業員の年齢も上がっており、省力化できる設備の導入が

求められる状況でした。

看板技術を補助金でレベルアップ

研醸は大刀洗町の田園地帯に本社製造所を構える焼酎製造メーカーです。九州産ニンジン^{めずらし}を原料にしたニンジン焼酎「珍」を筆頭にユニークな商品を開発・製造しています。麦焼酎は「鼻」「こふくろう」などのブランドで展開、鑑評会で優秀な成績を収めていま

す。麦の焙煎は雑味の原因となる油分を飛ばすために考案された手法で、同社を代表する技術。その看板技術と製品をレベルアップさ



工場内で熟成を待つ焼酎

こうじづくりを自動化、ユニーク製品の競争力を強化

せるために取り組んだのが、ものづくり補助金事業でした。

一貫した自動化で微妙なばらつきが解消

導入した装置は、原料となる焙煎麦に水を吸わせる「浸漬」、加熱する「蒸かし」、こうじ菌を加えて混ぜるといった「製麹」の各作業を一貫して進められます。全自動なので、原料を何度も移したり、手で広げたりといった体力的に負担が大きかった作業も、段取り不要で任せられます。

麹づくりは微妙な温度変化に左右されます。気温の低い冬はどうしても品質にわずかなばらつきが出ていました。導入した装置は温度管理もお手のもので、省人化や負担軽減だけでなく、味・香りの安



「設備導入で品質が安定した」と古賀さん



焙煎麦を使った焼酎「こふくろう」

定にも一役買いました。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

ベテランの勤を信頼ある装置が継承

工程の一部自動化に加え、同社が培ってきた焼酎づくりの技術やノウハウを注ぎ込んでおり、オリジナリティーと効率性の両方を実現できました。多くの酒類メーカーで導入されている信頼性の高い装置だったことも背景にあります。ベテランの勤が、実績ある機械によって受け継がれたことで、新たな顧客にも飲んでもらえる競争力が生まれました。

COLUMN

食欲そそる食中酒として売り上げ増を目指す

Q1 ものづくり補助金を活用した経緯は

商工会主催のセミナーで存在を知り、3分の2補助は大きいのでぜひ活用しようと思いました。申請書を書くのは難しかったですが、専門家の先生に助けてもらいチャレンジしました。

Q2 これから販売をどう伸ばしますか

販売量はじわりと伸びています。焙煎麦に由来した香ばしい風味は食欲をそそります。揚げ物や、焼き魚などと相性が良く、食中酒としてアピールしていきたいです。

DATA

研醸 株式会社



代表者 代表取締役 井上 宰継
所在地 〒830-1214 福岡県三井郡大刀洗町大字 栄田1089
TEL 0942-77-3881
FAX 0942-77-2687
URL <http://www.e-kenjou.com/>
事業内容 酒類製造業

資本金 1000万円
設立 1983年（昭58）
従業員数 13人

