

有限会社万膳酒造



26年度補正

ものづくり
技術

事業計画名

最新型自動製麹装置の導入による安定的生産及び品質強化と萬膳原酒「流鶯（るおう）」の復刻

＜事業の背景＞

品質の維持、蔵人の負担軽減を実現させるため、製造効率を高める必要があった

伝統的な仕込みや蒸留方法などを大切にしつつ、こだわりをもって焼酎の製造を行ってきた。焼酎造りの要であるさつまいは鮮度が命である。しかし、それに合わせる麹を既存の設備では1日あたり150kgまでしか製造できていなかった。また、充填や打栓に一部機械化されていない工程もあったので、1度に処理できる量が少なく、蔵人への負担が大きかった。より多くの方に当社製品を手にとりいただくためには、製造量を増やす必要があったが、機械に頼る部分が増えることで、これまでと同様の品質を維持できるのかという不安も抱えていた。



伝統的な甕壺仕込みの様子

こんな会社です



取締役 万膳 博幸

すべての食を潤す蒸留酒造りを胸に

当蔵は霧島の山の中という、ゆったり・どっしりとした酒を仕込める環境で本格焼酎を製造しております。蔵のテーマでもあります「萬の膳（あらゆる食事のシーン）を潤し、穏やかでありながら、バランスと個性を感じて頂ける焼酎造り」を胸に、甕壺や木樽を使っの伝統的な製法にこだわった酒造りに励んでいます。今回ものづくり補助金を活用し、より多くの方に手に取っていただける製造体制を構築することができました。昔は、焼酎蔵というのは地元の誇りでした。我々も地元の方々に誇りに思ってもらえるような酒蔵を目指し、これからも精進してまいります。

＜事業内容と成果＞

生産性を向上させ、萬膳原酒「流鶯（るおう）」を復刻する足掛かりができた

最新型河内式製麹装置とフレキシブル充填打栓機を導入した。麹の生産量が増え、充填や打栓の処理も速くなったことで、製造能力が2倍になり、製品になるまでのスピードが10倍以上速くなった。製造量が飛躍的に伸びただけでなく、衛生面や品質面も強化された。生産性が向上したことで、蔵人の負担が軽減し、仕込みなど製造の心臓部により注力できるようになった。また、人気がありながらも廃番となっていた萬膳原酒「流鶯」をさらに純度を高めて復刻させることができた。



河内式製麹装置

フレキシブル
充填打栓機

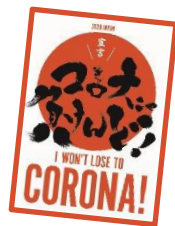
＜現在の状況＞

焼酎の消費量が減少している中であっても、売上は右肩上がり



復刻版「流鶯」

製造量を増やすことができたのと同時に、仕込みや蒸留に労力を割けるようになり、より品質を高めることができた。売上は、微増ではあるが年々右肩上がり推移できている。また、復活した流鶯も、年間約3,000本程をコンスタントに全国に出荷できしており、焼酎の消費量が減少している中であっても、魅力を感じていただき、選んでいただけていると実感している。製造面で余裕ができたことで、宣伝活動もできるようになった。また、酒造組合の集まりにも参加するなど、より大きな視点から焼酎について考えることができるようになった。



＜今後の展開＞

当社だけではなく、焼酎業界全体を盛り上げていきたい

今後も更なる質の向上に向けて取り組み、ブランド価値を高めていきたい。現在、アメリカと韓国に輸出しており、今後も増える予定である。世界基準の衛生認証の取得を目指し、海外の方々にも安心して選んでいただけるよう取り組んでいく。製造以外の面では、より多くの方に焼酎に親しんでもらうため、焼酎と食の相性を楽しんでもらえる場を提供したいと考えている。焼酎と食を目的として集まったことが縁となり、人との交流が生まれ、焼酎を楽しむ仲間ができる。そんな場を創造することで、焼酎業界を盛り上げ、次世代へとつないでいきたい。



海外での試飲会の様子

info

有限会社万膳酒造
代表取締役 万膳 利弘

事業実施場所
〒899-4202
鹿児島県霧島市霧島永水宮迫4535
TEL/FAX 0995-57-2831

設立 平成8年6月
資本金額 1,000万円
従業員数 5名
業種 飲料・たばこ・飼料製造業



山小舎（やまごや）の蔵