廣田酒造店

DATA

［代表者名］代表　廣田　英俊　［設　　立］1903年12月
［実施場所］〒028-3447　岩手県紫波郡紫波町宮手字泉屋敷2-4
［従業員数］5名
TEL.019-673-7706　FAX.019-673-7570
［事業内容］清酒の製造、販売
［ＵＲＬ］http://hirotashuzoten.net/
E-mail. hiroki@tj8.do-net.ne.jp

27 年度 事業計画名　**独自酵母による新商品開発及び生産プロセスの強化による販路拡大**

高性能蒸気ボイラー導入により生産プロセスの強化を図り、新商品の開発、販路拡大を目指す

生産プロセスにおいて、ボトルネックとなっていた日本酒の味や香りの良し悪しを左右する工程の改善、強化を図るため新機種高性能蒸気ボイラーを導入。この高性能蒸気ボイラーを活用し、作業効率と品質の向上につなげ、新商品の開発と販路の拡大を推し進める。

明治時代から続く伝統の酒づくり

当社は明治36年の創業以来、地元の水、米、風土を活かし手づくりの酒にこだわり、多品種少量により、生産に取り組んできている。手間を惜しまぬ酒づくりは、毎年清酒鑑評会で入賞しており、吟醸酒や純米酒など特定名称酒の商品開発力も評価されている。

近年の新商品開発は、顧客の高い要求レベルを満たすことや日本酒の品質向上が求められている。このためには日本酒の味や香りの良し悪しを左右する「蒸し米・麹づくり」工程と殺菌に影響を及ぼす「火入れ・瓶詰め」工程の充実が求められる。このふたつの工程に活用される既存の蒸気ボイラーは、その機能の低下が懸念されていたことから高性能蒸気ボイラーを導入し、生産プロセスの改善、強化を図り併せて新商品開発における味、風味、衛生に関し、高いレベルに到達することを目標とした。

明治 36 年から一世紀以上続いている伝統ある酒蔵。全国的にも珍しい、女性杜氏が活躍する酒蔵としても知られている。

生産プロセスを向上させた高温乾燥蒸気の安定供給

日本酒づくりの生産プロセスの改善、強化を図るため、これまでの蒸気ボイラーに比べ高性能であり、環境にも優しい省エネルギー型のエクオス貫流式蒸気ボイラーを導入した。

酒づくりにおける蒸し米・麹づくり工程では、この貫流式蒸気ボイラーの導入により高温乾燥蒸気を安定的に供給することができ、良質な麹づくりに不可欠な外硬内軟（外側が適度に乾いた状態が確保され、内側は十分に蒸し上がった状態）な蒸し米の生産が可能となっている。また、火入れ・瓶詰め工程においては、高温乾燥蒸気の安定供給により殺菌能力が向上し、酒の衛生面が確実に確保されたほか、火入れ・瓶詰めの時間短縮と労力の削減につながっている。

本事業により導入した「貫流式蒸気ボイラー」。酒づくりでは「蒸し米・麹づくり」と「火入れ・瓶詰め」の際に重要な役割を果たす。

蒸気ボイラーの導入により新商品の開発を実現

生産プロセスの安定、強化が実現したことは新商品開発の大きな後押しとなり現在、２つのプロジェクトが進行している。

ひとつは「花酵母」を使った新商品の開発およびシリーズ展開である。花酵母を使用した日本酒の醸造は権利を必要とされるが、岩手県内では当社が唯一この権利を保有している。これまで「月下美人」の花酵母を使用した日本酒を醸造し、最近では「撫子（なでしこ）」の花酵母を使用した日本酒を発売している。

もうひとつは「水分（みずわけ）酵母」を使ったプライベートブランド（PB）商品である日本酒の開発である。

水分酵母とは当社のオリジナル酵母であり、酒蔵のある地域の紫波町水分地区に由来するもので、東京のある企業から製造の申し出があり、PB商品を開発している。このPB商品開発計画の初年であった平成28年は時間的な制約もあり、水分酵母を使うまでには至らなかったが、２年目となった平成29年は水分酵母を使用し、独自性に満ちた革新性のあるPB商品を開発し、納品している。

「廣く多くの人々に喜ばれる酒」として生まれた代表酒「廣喜」をはじめ、特定名称酒が充実。撫子の花酵母を使用した日本酒「なでしこ」（写真右）を発売した。

顧客ニーズを察知し、それに応える酒づくり

本事業により新商品開発に取り組む環境が整い、現在進行しているプロジェクトのほかに時代に適応した商品の品揃え提案を検討している。

顧客のニーズにあわせ、「飲みやすさと手軽さ」を覚える日本酒や外国人観光客に向けた商品開発も今後重要になると思われる。

現在、日本酒全体の消費は下降傾向にあるなかで、当社では吟醸酒、純米酒など味の確かな特定名称酒が平成20年頃から微増ながらも売り上げの増加傾向が続いている。特定名称酒は当社が得意とする酒づくりであり、年々変化する顧客ニーズを敏感に察知し、それに応える酒づくりに挑戦していきたい。

「造り手の想いとお酒の楽しみ方を伝えていきたい」と語る、営業担当の門ノ沢康也さん。