

新たな貯蔵技術を開発 吟醸酒がよりフレッシュに

一ノ蔵 株式会社一ノ蔵

事業テーマ ▶ 低温制御による、貯蔵管理技術を開発し、高品質な吟醸酒を製造する

◆頑なに手づくりを守り高品質な日本酒を提供

良い米を使い、手間暇をかけ、良い酒を造る姿勢を貫き続ける株式会社一ノ蔵は、昭和48年の創業。同社は、宮城県内で酒造りを行っていた浅見商店・勝来酒造・桜井酒造店・松本酒造店の4つの家族経営型酒造家が協業化のために設立した。発酵産業における農業振興と地域活性化を目的に掲げ、酒造りに用いる米のほとんどは宮城県産米。仕込み水は本社蔵から約1km離れた大松沢丘陵地の地下水を使用し、五感をフルに活用した手造りによる高品質な酒造りを頑なに守り続けている。

同社では級別制度下にあった昭和52年、品質の優れた本醸造清酒「一ノ蔵無鑑査本醸造」を取替えて税金の安い二級酒として発売した。そのラベルに刻まれたのは「本当に鑑定されるのはお客様自身です」の文字。良い清酒を安く消費者に届けるだけでなく、特級・一級の格付けが官能検査で決められるという曖昧な制度に対する問題提起でもあった。

平成4年、清酒の級別制度廃止に伴って同社では吟醸酒・純米酒・本醸造酒の製造に特化。現在も手作りを堅持しながら高品質な商品を送り出しており、そのこだわりから生み出される香りと味は国内外から高く評価されている。

◆火入れ後の貯蔵工程で酒質の向上を図る

「清酒のマーケットは高品質商品に対する再評価の動きが高まっており、中でも純米酒や吟醸酒の販売量は全国的に見ても緩やかな上昇傾向にあります。当社では純米吟醸酒の貯蔵管理を見直し、商品のさらなる品質アップを目指しました」。

こう語るのは、商品部部長の佐藤潔氏。同社では、品質向上の一環として火入れと呼ばれる加熱殺菌後の貯蔵工程に着



目した。火入れを行った直後の清酒の温度は約65度まで上昇する。この高温状態が長く続くと清酒に熱負荷がかかり、マイナスの香りや味が付きやすくなる。大吟醸酒など同社の高グレード商品は、瓶詰めした商品ごとに火入れを行い、直ちに冷水をかけて温度を下げることでこの課題に対応していた。

「大きなタンクはそのような冷却方法が難しく、冷凍機を搭載した従来設備では仕様上、高温状態からの速やかな冷却が難しい。そこでこの課題を解決できる新洋技研工業株式会社製のネオサーマルタンクに着目し、3基を導入しました」。

ものづくり補助金を活用してネオサーマルタンクを導入後、同社では水を清酒に見立ててテストを実施。従来は設定温度に下がるまでに3～4日の日数を要していたが、ネオサーマルタンクでは目標の温度に2日で達することを確認した。

◆品質向上に大きく貢献 進むネオサーマル化

この結果を受けて、同社では平成29年2月から純米吟醸「蔵の華」で貯蔵を開始。この銘柄の特徴である、品のあるきれいな香りと繊細で軽快な味わいに、より一層のフレッシュ感が加わった。

「これまでは貯蔵中に出てくる、熟したような香りや味を濾過工程で調整していましたが、お酒本来の良い部分も取り除いてしまうため、繊細なバランス調整が必要でした。新タンクの導入によってマイナスの香りや味を抑えることができ、発酵と熟成に由来するおいしさをそのままお客様に届けられるようになったのが大きなメリットです」と佐藤氏は語る。



速やかな冷却を可能にしたネオサーマルタンクと佐藤商品部長



純米吟醸「蔵の華」

ネオサーマルタンクの有効性を改めて確認した同社では、既存タンク3基を新たにネオサーマルタンクに改造した。このタンクでは「一ノ蔵特別純米酒ひやおろし」の貯蔵を実施。この商品は同年9月1日に期間限定品として発売されており、丸みとまろやかさを併せ持った、のどごし軽やかなお酒として好評を博している。

◆純米吟醸酒の品質向上で世界を目指す

「お酒は造りが2カ月に対して、貯蔵は半年から1年という長い時間がかかります。しぼりたてのようなフレッシュな香りと味をお客様に届けていくためにも、貯蔵工程における品質管理は今後も力を入れていきたい部分です。そういった意味では、今後も商品に応じて貯蔵タンクをネオサーマル化していくという展開もあるでしょう」と佐藤氏。

全国の蔵元の中でも上位の製造数量を誇る同社には、生産効率の点からも価格的に優位な商品を製造できるという下地がある。今回の補助事業では、スペース効率が悪く手間を要する瓶貯蔵ではなく、タンク貯蔵で同様の品質を確保したことにより、価格面での競争力を付けることができるようになったという。

会社概要

会 社 名	株式会社一ノ蔵
代 表 者	代表取締役社長 鈴木 整
所 在 地	宮城県大崎市松山千石字大樽14
資 本 金	1億5,000万円
従 業 員 数	160名(関連会社含む)
業 種	製造業
設立年月日	昭和48年1月24日
TEL	0229-55-3322
FAX	0229-55-4513
EMAIL	sake@ichinokura.co.jp
URL	http://www.ichinokura.co.jp

PICK UP

IWC2017アワードで「グレート・バリュー・アワード」を受賞

当社では、毎年ロンドンで行われるワインコンペ、インターナショナルワインチャレンジ(IWC)に出品しており、多くのトロフィーを受賞してきました。なかでも平成29年7月に開催されたIWC2017アワードでは、「一ノ蔵無鑑査本醸造甘口」が手頃な価格の商品にスポットを当てた「グレート・バリュー・サケ」の頂点となる「グレート・バリュー・アワード」を受賞したほか、大吟醸、純米大吟醸、古酒、スパークリング酒などのカテゴリーにおいて、2つの金メダル、2つの銀メダル、2つの銅メダル受賞を果たしたことが高く評価され、最も優秀な成績を収めた酒蔵に与えられる「サケ・ブリュワー・オブ・ザ・イヤー2017」も獲得することができました。日頃よりご愛顧賜りますお客様に感謝を申し上げますとともに、これからも皆様に喜ばれるお酒をご提供してまいります。



代表取締役社長／鈴木 整 氏