



鯉川酒造株式会社

平成27年度採択

【対象類型】 ものづくり技術

【事業類型】 一般型

事業計画名

**最新型充填機を導入し、品質基準の向上と増産体制を構築して、
海外販路拡大を行う**



最新型充填機を導入

事業の背景・目的

近年、日本酒は全体的に販売数量が減少しており、従来のアルコールを添加した低価格の普通酒から品質の高い高級酒に移行し、国内では東京、大阪などの大都市圏と海外における販路拡大を図っていく。当社の代表が日本ソムリエ協会認定のソムリエを有しており、前職から海外のワイン業界とのつながりから海外への輸出は同業他社よりも早く、平成12年より開始している。オーストラリアへの輸出品の一部に酒の量が一定ではないとの指摘があった。今後、海外市場に出すためには、製品の品質の維持と市場開拓のための増産が不可欠になっている。現有の充填機は自動ではなく、人の手での作業が入るため、中身の総量が一定にならないリスクがあること、また、生産量にも限界があった。

事業内容

酒の品質向上と生産体制を見直し、海外販路拡大を図るために、最新型充填機を導入した。

従来使用していた充填(ビン詰め)機は、ビンの大きさに合わせ、人の手で充填ノズルの部分を都度調整しなければならず、ビンの変更ごとに時間がかかった。また、日本基準の720mlが海外では750mlが基準であり、その量での製品を求められた場合には手作業で行わなければならない。従来型は円板型でビン詰めスピードが遅く、生産能力が限られていた。以上の要素を改善できたのが、最新型充填機である。ビンの大きさに関わらず、全て自動で充填され、総量が常に一定である。これまでの人が1人張り付く必要がなくなり、スピード、作業効率を高めることが可能になった。

業務内容

全量純米酒100%酒蔵

漫画「夏子の酒」のなかで「龍錦」の名で登場したのが「亀の尾」。庄内町余目地区は『亀の尾』の発祥地。

昭和56年より、地元で生まれた「亀の尾」米を復活栽培して、純米酒を醸す。

全量、ぬる燗熱燗で美味しい、地元米での純米酒製造を中心にした酒造りを目指す。



代表取締役社長 佐藤 一良

代表者: 佐藤 一良

設立年: 昭和29年10月 創業: 享保10年(1725年)

資本金: 3,055万円

従業員: 10名

住所: 山形県東田川郡庄内町余目字興野42

電話: 0234-43-2005 FAX: 0234-43-2007

e-mail: koikawa@apost.plala.or.jp

地元米にこだわった高級純米酒、お客様の評価は最高の賞に値する 世界のワインを知るソムリエの経験を活かし、海外市場で勝負



1個のノズルを合わせると6個全部が調整される



自社の田んぼで「亀の尾」をつくっている

事業の成果

最新型充填機を導入したことで、不適量の製品がなくなり、品質が向上した。生産能力においても充填可能な本数が大幅に増え、今後の増産体制に向け強化出来るようになった。また、ビン詰め時に人が張り付く必要がなくなり、その分他の作業や本来の酒造りに回せるようになったことでも生産性が向上した。

充填機導入後、平成30年(平成29酒造年度)全国新酒鑑評会において、地元米「雪女神」を使った純米酒「鯉川」で金賞を受賞できた。山形県の日本酒は国税庁より平成27年12月に地理的表示(GIやまがた)を県単位で初めて認定されたことで、地元米での酒造りを県内の酒蔵全社で取り組んできた。その中で受賞は、GIやまがたに大きく寄与できた。

今後の展望

本事業で導入した充填ラインを機に地元発祥の「亀の尾」という素晴らしい米を使った純米酒に更に特化。金賞受賞した「雪女神」も「亀の尾」の流れである。品質を向上させた高級日本酒で国内、海外の市場展開を図っていく。最近の国内の販売は、東京、大阪、神戸、福岡などの大都市圏で酒販店及び料飲店主催による一般ユーザー向けのイベントとして、ホテルに全国の酒蔵のブースが並び、客が直接酒の味を評価するスタイルになっている。ここでの評価はどんな賞よりも重みがあると考えており、販路にも影響を及ぼすため、今後も積極的に参加していく。海外においては、これまでのオーストラリア、アメリカ、東南アジア諸国、ヨーロッパ各国からさらに近隣の台湾、韓国、香港へと販路拡大を目指す。