

ボトルネックだったラベル貼りを自動化、 生産量アップで海外への販路拡大を目指す！



塩川酒造株式会社

📍 新潟県新潟市西区内野町662

☎ 025-262-2039

🌐 <https://www.shiokawa.biz>

■ 飲料・たばこ・飼料製造業



会社WEBサイト

私たちについて

山廃仕込みの日本酒を 独自に開発

1912(大正元)年に創業。大正時代から続く銘柄「越の関」は、淡麗でも旨みがあると地元民に親しまれている。現社長の塩川和広氏が広島醸造研究所にいたときに山廃仕込みの日本酒「菊姫」と出会い、衝撃を受けたことが大きな転機となった。多種多様な菌を利用する山廃仕込みは、蔵ごとの個性が出る独特な味わいの酒だったが、「菊姫」は芳醇な香りと濃厚な味わい。この味わいを自社でも作りたいと山廃仕込みの研究を始めた。近年は、山廃仕込みをさらに進化させ、洋食に合う日本酒として肉料理と一緒に飲みたい「COWBOY YAMAHAI」を開発。海外への販路も広げている。



きっかけ

洋食に合う日本酒が人気！ 需要に応じて生産数向上を目指す

日本酒市場が年々縮小傾向にある中で塩川酒造は活路を見出せずにいた。しかし、2011年アメリカ人の小売店経営者が「願人」のドライで濃醇な飲み口に「肉料理に合うのではないか」と提案。山廃仕込みならではの酸味と高めのアルコール度数、すっきりとした旨みを生かし、ステーキのkokと合う「COWBOY YAMA-



HAII」を開発した。アメリカ・香港を中心に売上が伸びる一方、手作業のラベル貼りがネックとなり、受注を断るケースも出ていた。そこで、自動のラベル貼り機を導入し、生産効率向上を図った。



取組の内容

海外の嗜好に合わせて 720ml瓶の生産数を増やす

日本では飲食店を中心に1.8Lの日本酒が一般的だが、海外では720mlでの販売が多い。そのため、売上を確保するには本数を大量に出す必要があった。しかし、従来の手作業では、メインとロゴマークの2枚のラベル貼りに加え、製造年月日の印字をスタンプで行っていた。効率化を図るため、瓶の円筒部分2点のラベル

と、印字を同時に行うラベラー機を導入。手作業だと3回必要な作業が、1回で正確に行うことが可能に。1時間当たり1200本の作業ができ、従来の4倍の処理能力を発揮した。また、手作業で印字をする場合、斜めになるなどズレが生じていたが、機械では正確に印字されるようになった。作業時間の短縮やコストダウン、品質向上での成果があがった。

ボトルネックだったラベル貼りのスピードが上がったことで、需要に応えることができるようになった。さらに、導入前に話題としてあがっていたステーキハウスなど肉料理を提供するレストランに販売するための準備が整った。



その後の展開

フォローアップ事業で いつもと異なる情報に触れる

生産体制が整ったものの、営業専属のスタッフはいないので社長を始め、製造スタッフが仕込みの合間に営業を行っていた。そんなときに中央会からフォローアップ事業の専門家同行相談を勧められ、何かヒントをもらえればと依頼することに。計2回実施し、初回は県内外での認知を広げる施策を相談。ネスパス新潟館や日本橋「ブリッジにいがた」などのイベントで酒販店との繋がりを作る、山廃仕込みのストーリーを紹介するWebページの作成など具体的な助言をもらった。2回目は国内外での販路の広げ方や、古代米を使った新商品「SHISUI」の販路開拓を相談し、フランスの新潟物産館「KINASE」での販売や健康雑誌への営業を提案してもらった。時間的観点から実施には至らなかったものはあるが、いつもとは異なる情報に触れられた。

message

今後は海外でも日本酒に触れる機会を増やすため、ステーキハウスなどの洋食店だけでなく、より多様な飲食店での取扱いを目指していければと考えています。

代表取締役社長 塩川和広 氏

