

合資会社 竹田酒造店

テーマ

ふくよかな味わい・甘み・キレを有する上越産日本酒の品質安定化及び販路拡大

目的

貯氷水機の導入により、気候に左右されることなく、清酒の品質を一定に管理する。さらに冷蔵庫の導入により熟成をコントロールする。また、当社の清酒にはふくよかな味わい・甘み・キレがあり、肉料理とも相性が良いため国内外への販路の拡大を図る。



事業の内容

■事業取組みの経緯

代々醸されてきた「ふくよかな味わい、米の甘い香り及びキレ」を有する日本酒の味わいに自信を持っていた当社も、近年の新潟県における平均気温の上昇に悩まされている。日本酒の醸造で大事なものは、いかに日本酒を醸す微生物の増殖速度の管理をするか、発酵のための温度管理をするかである。平均気温上昇により「温度制御による微生物の増殖速度及び発酵速度の管理」が難しくなっている点を解決し、日本酒の品質管理体制の確立と温度制御可能な日本酒の醸造工程の確立を図る必要がある。

加えて、近年の高級酒の需要が高まっていることから、保存時の雑菌増殖や品質の低下を避けるために貯蔵環境の整備も必要となってきた。

今後日本酒は、海外での需要が高まると予想されるため、海外販路の拡大を視野に入れ、現在よりも安定した酒質で出荷できる体制を目指した。

■実施内容

近年の温暖化や積雪量減少により、自然に依存した発酵温度管理体制では、微生物の増殖速度をコントロールすることができない事態になっている。そのため、発酵温度をデジタル管理し、正確に温度を維持することで、温度制御可能な醸造工程の確立を図った。

また、近年は日本酒業界において高級酒の需要が高まってきた。しかし、高級酒は非加熱製が多いため、雑菌増殖や、貯蔵環境の悪化により、品質（色、濁り、香り等）の低下が懸念される。貯蔵環境をデジタル管理することで、日本酒の熟成を正確にコントロールし、品質管理体制の確立を図った。

上記を実現するために、酒母及びもろみの温度管理の工程に冷却能率が良く温度制御が可能な貯氷水機と貯蔵工程で1万本程度の貯蔵ができ品質管理も兼ねたプレハブ冷蔵庫の専用設備を導入した。

事業の成果

■事業取組みの成果

- ①貯氷水機の導入により、醸造工程において発酵温度の正確なコントロールと温度制御が可能となり、微生物の増殖及び発酵速度の管理による製品品質の安定化が確立出来た。また、温度管理が可能な冷蔵庫の導入で、貯蔵温度を正確に維持することによる熟成のコントロール管理が可能となり、貯蔵環境の悪化による品質低下の回避を実現した。（高級酒の製造が実現。）
- ②製造コストでは30%の削減を可能にした。冷蔵庫については、13.2%の電気料金削減となった。ストック量でも、従来の一升瓶換算2倍に向上し、貯蔵・熟成に関するランニングコストは、これまでより35%の削減が実現した。更に、長期冷蔵貯蔵量が2倍になることから、生産量の倍増が可能となった。

- ③冷蔵貯蔵した大吟醸酒の官能検査の結果では良好であった。品質への評価でも雑菌汚染のリスクがなくなった。また、アルコールの生成には一定程度温度を下げる必要があり、必要で導入後は安定して温度を下げることで、品質の安定化を実現できた。



にいがた経済新聞の目



国内のバイヤーを通じ輸出に注力

温度制御の可能な醸造工程、品質管理体制の確立に加え、貯蔵能力が従来に比べ大幅に増え生産量の増産が図れた。このため、現在は国内外で販路を拡大中だ。国内では積極的な展示会への参加、海外には社長自らが営業を展開し販路を広げている。

国内では新潟市内で行われる地域の優れた食が一堂に介する展示会「フードメッセinにいがた」や「にいがた酒の陣」などで展示ブースを確保し試飲を行っている。酒の陣については12-13回の出展を行っている常連組だが、品質の向上、冷蔵での貯蔵能力の向上が図れたことからフードメッセにも出展し、同社の主力銘柄「かたふね」の認知度向上に努めている。

価格競争に巻き込まれないように知名度向上と品質の良さをアピールし、酒販店や専門店での販売に重点を置く。なかでも国内は冷蔵保存が必要な「生原酒」の売り込みを積極化している。

今年の目標は海外展開だ。アメリカやシンガポール、香港に国内のバイヤーを通じ輸出。今後はインバウンド（訪日外国人）が増えているなかでヨーロッパ圏での拡販に注力する。



竹田 成典 代表

■事業者の概要

事業者名	合資会社 竹田酒造店			
所在地	〒949-3114 新潟県上越市大潟区上小船津浜171番地			
代表者名	代表社員 竹田 成典			
電話番号	025-534-2320		F A X 025-534-4542	
設立年月	昭和31年8月(創業 慶応2年)		資本金額 500万円	
従業員数	5人		業 種 酒類製造業	
U R L	http://www.katafune.jp/		E-mail info@katafune.jp	

