三宅彦右衛門酒造 有限会社

▶対象類型　商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、顧客満足度の向上
▶事業類型　一般型
▶主たる目的　生産性向上

県内初「四季醸造」実現と300年蔵での醸し人型体験見学









2 1
3
4

1／蒸しあがった酒米の冷却作業を行う機械。これまで6人ほどでしていた作業が、3人で可能になった。米粒が効率よく冷えることで、タンク1本あたりの仕込み量は1割増加した。
2／平成29酒造年度（平成29年7月1日～平成30年6月30日）の「仕込第1号」は純米酒。温度調整タンクの導入により、例年より1カ月早く仕込みを開始できた。
3／打栓機の導入により、これまでは男性が手動の機械で行っていた作業が、力の強弱に関わらず1人で安全かつ確実に密封できるようになった。
4／平成29年5月には東京にある美浜町のアンテナショップ型居酒屋「福井県美浜町日本橋店」のスタッフ研修に対応。発酵中のもろみを披露し、酒造りのこだわりをアピールできた。

生産の効率化で、「四季醸造」に向けた体制を確立。

三宅彦右衛門酒造は、1718年に初代が清酒の製造販売を開始。美浜町唯一の造り酒屋として約300年、自家井戸から湧き出る水でこだわりの地酒造りを続けてきた。

近年は「清酒を飲むなら本物を味わいたい」という消費者の傾向から受注が増え、これまでの生産量では対応が難しくなっていた。一方で清酒業界全体の販売量は低迷しており、将来にわたって現在の受注量を確保できるとは限らないことから、生き残りのための対策を打つ必要があった。

本事業では年間を通した酒造りの実現を目的に、温度調整タンク、原料冷却機、打栓機を導入。仕込みのできる期間が9カ月から12カ月に伸びただけでなく、一度に仕込める量が増え、年間の生産量は約2割増加した。また、温度管理が可能になったことで、「盛夏のしぼりたて」という夏向けアイテムを安定的に製造できるようになり、ブランド力の強化に繋がった。

今後は生産の効率化により確保できた人員を、これまで要望はあっても実施できていなかった酒蔵見学のサービススタッフとして配置する予定。また、酒粕などの副産物を生かした新商品の開発も進め、新たな顧客の獲得を目指していく。

注目すべき成果

設備導入で生産効率アップ。

原料冷却機と打栓機の導入により、作業時間の短縮と作業人員の削減に成功。少人数体制ながら、他の作業に人員を割けるようになった。また、生産量の増加によって特約店を2軒増やすことができた。

注目すべき成果

「四季醸造」で新たな雇用を創出。

年間通した酒造りが可能になり、一生の仕事として選んでもらえる環境が整った。来春には地元高校の食物科に通う生徒が入社予定。今後も食に関心のある若者の雇用を増やしていきたいと考える。

今後の展望

酒造りの要「麹づくり」の環境を整える。

酒造りで重要な工程のひとつ「麹づくり」の設備も整えて、品質の向上とさらなる仕込みの増量を図る。消費者に選ばれるブランドになるため、これまで以上に高品質な酒造りの実現を目指していく。

ものづくり専門員から一言

「四季醸造」を生かした観光サービスにも期待。

同社は福井県の酒蔵としては初めて年間を通した酒造りに挑戦。1年目は実施に至らなかったが、今後は観光客向けの酒蔵見学サービスも展開していくとのこと。美浜町唯一の酒蔵としてブランド力を高め、福井県内外に「若狭の美味しい酒」をアピールしてもらいたい。

こんな会社です！

若狭らしさを大切に、選ばれるブランドへ。

当社は創業より300年、この美浜の地で酒造りを続けてきました。地元の人たちや土地の歴史、環境に恵まれ、育てられてきたからこそ今があると感じます。今回の事業では当社の酒蔵のコンパクトさを生かし、「四季醸造」という県内初の体制を整えることができました。今後もプロとして納得のいく酒造りを基本に、時代に合った新たなチャレンジをしていきたいと考えています。お客様から、「美味しい食材が手に入ったから、今夜は早瀬浦にしよう」と思っていただけるような、高品質で信頼のおけるブランドとなれるよう努めていきます。



代表取締役
三宅 範彦さん



同社で製造する銘柄「早瀬浦」の一部。季節ごとに様々な味わいを楽しめる。



酒蔵

三宅彦右衛門酒造 有限会社

代表者／代表取締役 三宅 範彦
設立／平成7年（1995年）5月
（創業 享保3年）
資本金／1,000万円
従業員数／7人
事業内容／日本酒の製造
〒919-1124 三方郡美浜町早瀬21-7
☎0770-32-0303　FAX.0770-32-0304