

株式会社今井酒造店

平成27年度

■事業計画名

高性能ビン詰機導入による甘酒を柱とした小ビン製品の生産向上と市場開拓

■概要

現状、1.8ℓ以外のサイズは自動でビン詰する事ができず、取引先からの問い合わせがあるにも関わらず、小ビンには対応できていない。

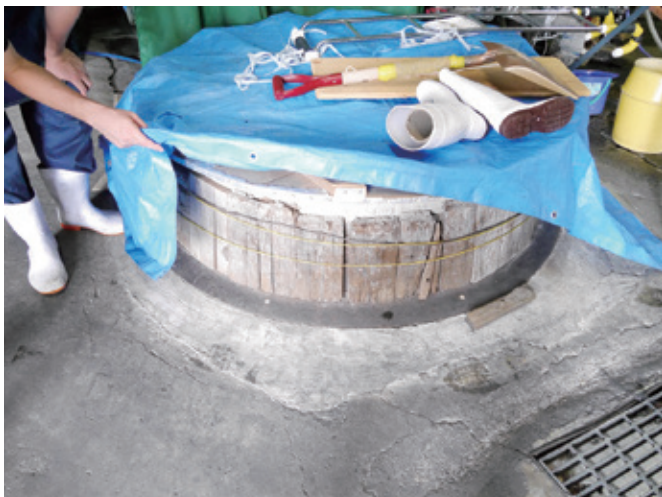
新型のビン詰機を導入することで、生産能力の向上、拡大をし顧客の幅広いニーズへの対応が可能になる。

■分類

- ＜対象類型＞ ものづくり技術
バイオ
- ＜事業類型＞ 一般型

■成果

新型のビン詰機を導入したことで、生産能力の向上、拡大をし顧客の幅広いニーズへの対応が可能になった。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社今井酒造店（長野市）

特定名称酒100%で手づくりの味にこだわり、時代のニーズにあった商品づくりを目指す。

顔が見える商売をしたい

「昔から酒造りにはかなりこだわりを持ち、今も本醸造以上の特定名称酒のみを全量手づくりしています。純米酒を造り出したのも昭和30年頃から。長野県内ではかなり早い方だったと聞いています」。

今井酒造店の創業は1691（元禄4）年。善光寺で差配をしていた先祖が同年現在の場所に移り、酒造りを始めたのが同社のルーツです。長野市を中心とする地域の飲食店、小売店、問屋に販売し、代表商品の「若緑」は地域なじみのブランド。販売先には地域で長く営業し地元根づいた店が多く、同社とのつながりも深いようです。

「顔が見える商売をしたい」という昔からのポリシーを守り、基本的には地元中心ですが、最近は東京、大阪のイベントにも少しずつ出展しています」。

同社の歴史とポリシーを話すのは、今井孝取締役。今井用一社長の次男で後継者として酒造りに関わり、経営を学ぶ毎日です。

「後を継ぐとは思っていなかった」と同氏。まったく別の仕事をしていましたが、2015年に急きょ後継者として入社。以来、酒蔵でのさまざまな仕事をしながら、酒造りの研修を受け、同業者に教えを請い、酒造りを一から学び続けています。

「いつかは自分が考える酒を一から造ってみたい。そんな夢を抱きながら3年目に入り、仕事も楽しくなってきました」。

手づくりの味にこだわり続けたい

同社では「若緑」のほか、米焼酎と地元産のあんずを使ったワイン、甘酒を製造。さらに2005年から、関係が深い小売店グループと共同で酒米づくりから関わるオリジナルの酒造りも行っています。醸す「風の露」は毎年違うテイストで仕上げ、さらに季節の限定酒も人気を集めています。



手づくり製法にこだわった製品
(若緑 特別純米酒)

一方、甘酒は栄養成分が注目され、ここ数年消費量が増加。ブームともいえ

る中で同社での売上げも急増しています。ところが既存の甘酒製造設備では720ml以上のビンへの充填にしか対応できません。需要が増えている300ml、180mlをはじめ多様なサイズに対応し、さらに甘酒のような高濃度の液体を詰まらせずに充填できる充填機、打栓機の導入が急務でした。

「日本酒も720mlビンの需要が増えています、既存設備では自動充填できるのは1.8lのみ。新型のビン詰機の導入は甘酒、日本酒を問わず、時代のニーズにあった商品を効率的に生産できる大きなメリットがあった」と今井取締役。そのような状況を受け、同社はものづくり補助金を活用し、小ビンに対応した新型のビン詰機を導入しました。

「設備を新しくしても、手づくりの味にこだわり続けたい」。今井取締役にも創業以来のこだわりのDNAが受け継がれています。



充填機（右）と小ビンに対応した打栓機のライン



「風の露」の貯蔵タンク



サーマルタンク



株式会社今井酒造店

代表 代表取締役社長 今井用一
創業 1691（元禄4）年
資本金 1,000万円 従業員数 11名
本社 長野市大字小島62
TEL.026-243-3745 FAX.026-243-1374
事業内容 日本酒、焼酎、甘酒などの製造

