

株式会社中善酒造店

Pick Up!

平成27年度

事業計画名

海外市場にチャレンジする味と香りが飛び抜けた個性派純米酒の開発

概要

海外での日本酒需要の高まりと信州を訪れる外国人の増加という好機を活かすべく、味と香りが飛び抜けた個性派純米酒を開発し、海外販路の拡大にチャレンジします。

分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
バイオ

＜事業類型＞ 小規模型・設備投資のみ

成果

海外への販路拡大のため、ステンレス麹室の導入により個性派純米酒の開発を目指しました。
さらに麹室を有効利用するために木の甑の再利用や製麹のデータ収集により、個性派純米酒の製造が可能になりました。



平成29年度

事業計画名

本曾特産品「すんき」の乳酸菌を活用した甘酒の新商品開発

概要

最近の甘酒需要の高まりに応えるべく、弊社の150年以上の清酒製造で培った高い醸造技術を活かし、長野県本曾地方の特産品「すんき」に含まれる乳酸菌を活用した甘酒の新商品開発を行います。

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社中善酒造店（木曽町）

酒米栽培、高品質な麴づくりから醸造まで一貫し、“思いが伝わる”酒造りを目指す。

木曽の人が誇れる酒でありたい

「木曽のナア～ なかのりさん 木曽の御嶽ナンジャラホイ

夏でも寒いヨイヨイヨイ」と謡われる民謡「木曽節」。中乗りさんとは、木曽の柚人が伐り出した木材を木曽川の急流に流し尾張藩まで運ぶ際、木材の真ん中に入り、器用に運んでいったいかだ乗りのことともいわれています。



「中乗りさん」の銘柄が並ぶ

中善酒造店は1865（慶応元）年創業。銘柄「中乗りさん」は1925（大正14）年、木曽節を通じて木曽の観光宣伝に尽力した当時の木曽福島町長の勧めでつけられました。

「中乗りさんが命がけで木を流したように、木曽の自然の中で良い酒を造り提供していこうという強い気持ちが込められています」と話すのは中澤芳晴社長の三男、南俊三常務取締役。地元では欠かせない酒として人気を集める一方、吟醸酒、純米酒といった特定名称酒の比率も高め、よりクオリティの高い酒造りを志向しています。08年からは南常務を中心に酒米の自家栽培にも着手。現在、長野県開発の酒米「信交酒545合（山恵錦）」と「ひとごち」を栽培し、さらに増やしていく計画です。

「うちの酒は素朴で、気取らず、人懐っこい、木曽の人間と同じようなイメージの酒。万人受けよりも、木曽の人が誇れる酒でありたいと思っています」

安定的に高品質な麴をつくるために

木曽の物産展には必ず出展するなど、地域と一体となった観光PR活動にも積極的に取り組む同社。2014（平成26）年9月27日発生した御嶽山噴火は、木曽観光はもとより同社にとっても大きなダメージとなりました。

「木曽を、そして会社をどうにかしなきゃいけない。焦りにも似た思いで、とにかく必死でした」

取り組んだのが、より高品質な麴を安定的に製造できるオールステンレス麴室の導入。「一麴、二酛、三造り」とい

われ、酒造りにおいて麴づくりは最も重要とされています。以前から麴の品質向上が必要と考えていたこともあり、平成27年度ものづくり補助金を申請し採択されました。

「より良い麴をつくれば、間違いなくより品質の高い酒ができます。ステンレスは清潔な環境の中で温度管理、密閉度など細かく条件を整えられ、安定的に高品質な麴がつかれる。今はすべてそこで生まれた高品質な麴で醸しています」



ステンレス麹室



創業時からの蔵



蒸米器

自家栽培酒米で仕込んだ酒に「善吉」ブランドも加え、原料から一貫してできる酒蔵として“思いが伝わる”酒造りを目指しています。



株式会社中善酒造店

代表 代表取締役社長 中澤芳晴
創業 1865（慶応元）年10月
資本金 1,000万円 従業員数 8名
本社 木曽郡木曽町福島5990



TEL.0264-22-2112 FAX.0264-24-2130

URL.<http://nakanorisan.com/>

事業内容 酒造業