



高付加価値商品“稲天プレミアム大吟醸” 開発の為に製造・製品環境の改善

■ 事業のきっかけ・背景

近年、若者の「酒離れ」が進んでおり、売上の伸び悩みがみられる中、当蔵では「山の辺の道」などハイキングコースに近い立地ということもあり、ハイキング者がメイン顧客として成長しつつあった。

ハイキング者には40～60代の比較的裕福な層も多く、さらに、観光地特有の「折角なのでいいものを・古くからの名産品を」という思考に基づいた、より高品質・高級志向の潜在的ニーズがあることが分かったが、既存ブランドのラインナップでは当該ニーズに対応しきれず、販売機会を逃していたため、高付加価値商品の開発が急務であった。

■ 事業の概要・成果

高付加価値商品の開発にあたり、まず製造設備の改善を狙い、小型冷水器・サーマルタンク・搾り機・半自動打栓機の導入を行った。これにより、一定の水温による洗米が可能となり吸水率が安定し、「高精白の長期低温発酵」という高付加価値商品として計画している仕込み方法を実現する事が可能となった。

特に「搾り機」の部品を一新することにより、スムーズな絞り作業が実現するとともに、老朽化による異臭危惧を払拭できたことで、品質向上・改善に大きな成果を出す事ができた。

一連の設備改善により、高付加価値商品“稲天プレミアム大吟醸”の開発、製造が可能となった。



今後の方針、次の目標など

本事業により開発・製造に至りました“稲天プレミアム大吟醸”はおかげさまで「令和元年全国新酒鑑評会」におきまして念願の「金賞」を受賞する事ができました。

今後は金賞の連続受賞を目指すとともに、「地元でとれたものを地元で消費したい」という想いの下、将来的には、地元の農家と協力し、地元で作った酒米で大吟醸を仕込み、その「地産大吟醸」で金賞を取ることを最終目標としています。

現在も試行錯誤の中ではありますが、他蔵との差別化を図る為の素材集めとして、各種コンクールへの出品や、試飲会の開催、口コミの伝播情報など、市場調査を含めて、販路拡大に向けて新たな要素を模索しております。



代表社員 稲田 光守

企業概要



代 表 者 名	代表社員 稲田 光守
設 立 年	1949年4月
所 在 地	〒632-0015 奈良県天理市三島町379
T E L	0747-62-0040
F A X	0747-63-5563
ホームページ	http://inaten.com
資 本 金	80万円
従 業 員 数	10名
事 業 内 容	清酒製造販売、奈良漬製造販売

当社は、創業130年余りの小さな蔵元ではあるが、造り手、売り手、飲み手が一本の糸で結ばれ、それぞれの顔が見える状況にあること、人と人との繋がりを大切にすることをモットーにしている。

また、昭和45年より造り酒屋のおいしい奈良漬として、白瓜、きゅうり、スイカ、守口大根、生姜等の奈良漬を製造・販売。今後も、清酒、奈良漬の両軸展開を行うとともに、デジタルの波も利用しながら、奈良の食文化を発信し、合わせて、精米具体で代わる味の違いを含めて、一般消費者にも分かりやすい「お酒の楽しみ方」を提供していく。