

■事業

省力化設備の導入と醸造環境の整備による生産性向上と市場ニーズへの対応

■対象類型

革新的サービス

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化、顧客満足度の向上、価値や品質の見える化、機能分化・連携、サービス提供プロセスの改善

■導入機械装置

全自動洗濯機 WN352H、開放タンク傾斜底2号 SUS304(2,000ℓ)5基、名醸2号呑A3全

自動洗濯機で省力化、
醸造用タンクで製造工程の最適化図る

歴史ある酒蔵が造る本物志向の料理酒

【経営理念】

食の安全、安心を求めるお客さまへ、
原料にこだわり衛生面に配慮して醸造した商品を届ける

明治28年創業の青砥酒造株式会社は、「ほろ酔い」、純米酒バージョンの「蒼斗七星」などの銘柄で知られる蔵元。全工程に井戸水のみを使用し、受け継がれた手法で酒袋や木槽を使って伝統の日本酒造りを行っている。

4代目となる青砥幹彦代表は蔵元杜氏として酒造・経営にあたる。現在、仕込みは、年間500石。その半分は料理酒で、島根県のエコロジー米のみを原料にした五段仕込み純米料理酒、海塩「海の精」を加えた調味液料理酒などを製造している。五段仕込みにより、アミノ酸が通常の料理酒の3.5倍という、蔵元ならではの手法でつくられた商品は、都会のオーガニック系の市場へ出荷。「オイシックスドット大地」を始めとして、「ムソー」「ポラン」のプライベートブランド(PB)商品として、食の安全に対して意識の高い消費者に届けられ、台湾、香港にも市場を拡大している。

近年は、ともに6次産業化の推進に取り組む雲南市大東町の契約栽培農家や地元広瀬の有機農家、出雲農林高等学校で栽培された農薬不使用米や減農薬米を料理酒や調味液、清酒の原料に使用。品質と安全性の高さが認められ、その影響で従来の日本酒の品質も強化されつつある。

蔵人は、地元と県外からUターンしてきた若者4名を通年で雇用。女性従業員の発案で、搾りを半分に抑え醪の成分をたっぷり含んだ木槽搾りの酒粕を使用した生チョコレートなど、新たな商品開発に向けて動き出している。

オーガニック純米料理酒の量産化においても好結果

今回の補助事業では、料理酒・調味液を醸造する過程において使用する、布製の袋等を洗う全自動洗濯機と仕込み用のタンクを導入した。

製造工程において、厚みのある酒袋を清潔に管理することは必要条件で、毎日、仕込み作業の最後に手洗いで行っていた。労力も時間もかかる上、人力による脱水には限界があり、衛生を保つことに相当の気遣いと人的エネルギーを強いられてきた。そこに、全自動洗濯機を導入することで作業時間が大幅に省力化され、手をかけるべき醸造に時間と労力を充てることができるようになった。

さらに、醸造用タンク5基を導入し、施設レイアウト、製造工程の最適化を図った。醸造環境の整備により、市場ニーズの高い高付加価値料理酒等の量産実施に向けての課題である、生産性、能率向上、品質確保、安定供給、既存事業との両立を解決することができた。

加えて、研究試作段階にあった島根県産特別栽培米オーガニック純米料理酒の量産化においても好結果を得ることができ、本格的な市場投入時における生産性の確保と市場ニーズへの適切な対応の実現に道が開けた。



酒粕



酒粕を使用した生チョコレート



1

1 島根県産特別栽培米オーガニック純米料理酒

2 布製の袋を洗う全自動洗濯機

3 仕込み用のタンク



2



3

製造能力の増強により新商品開発、
生産増を目指す

島根県産特別栽培米オーガニック純米料理酒の売上規模は、500ml換算で35,000本の販売見込みとなり、県産のエコロジー米を使用した純米料理酒「蔵元料理の要」は、平成30年度の仕込みは7,000本。販売先については、関東圏オーケーストア110店舗を始め、都会地の無農薬農産物、無添加加工食品等の安心・安全・健康に配慮した食品・食材の小売・ネット通販事業者や香港本社の食品小売・製造販売業への海外取引で、今後も伸びる要素があるとみている。平成30年度は、料理酒と調味液と合わせ11万本を目指している。

これまで引き合いがありながら、対応が困難であった新規受注の確保により、5年間で2,390万円程度の新規売上が見込める。同時に、新商品投入及び生産性向上に伴う競争力強化により5年後の全体売上は、直近決算に対して37.2%の進捗、経常利益については黒字化を実現し、208.1%の大幅な改善を目指すなど増収増益の見込みである。

製造能力の大幅な増強と多角的な販路拡大に伴い、人員の増員と賃金値上げを計画しており、新規設備投資と併せて5年後の付加価値額については、直近決算に対して40.2%の進捗を見込んでいる。省力化設備の導入と醸造環境の整備、施設レイアウトの改善及び生産工程の最適化、組織体制の見直しと人材育成を図り、今後も新商品の開発、安心安全の商品を届けていくことを目指している。

■Company Data

青砥酒造株式会社



青砥酒造

代表者名：青砥 幹彦
設立年月：明治28年12月
資本金：1,000万円
従業員数：6名
業種：清酒製造業、調味液製造、食品製菓
売上：8,700万円
住所：〒692-0623 島根県安来市広瀬町布部1164-4
電話：0854-36-0006
FAX：0854-36-0120
URL：http://www.aotoshuzo.co.jp/