

梅美人酒造株式会社

「低アルコール清酒」の製造及び 品質向上に向けての原料冷却機の導入

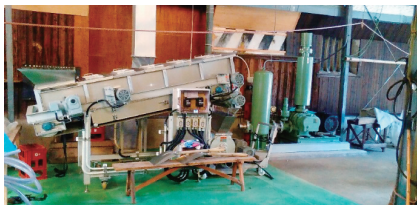
清酒の製造段階にある蒸米工程で、蒸米冷却と空気輸送に合わせ、オゾン生成装置を一体化した設備導入を行うことで、新たなニーズがある「低アルコール清酒」の製造が確立できる。また、本設備導入により、作業効率向上及び低アルコール清酒製造に欠かせない雑菌汚染防止による長期常温保存が可能で、品質向上と安定に繋がり消費者の嗜好に素早い対応が可能となる。

事業取組みの経緯

従来の酒造りには杜氏の技術力が重要であったが、複雑な製造工程の機械化が進んだことで、デリケートな麹菌や酒母の温度管理も効率的に行える環境が構築されつつある。しかし、規制緩和により、スーパーやコンビニエンスストアが酒類を取扱い、ターゲットに応じた多種多様な商品が陳列され、また、従来の酒屋もネット取引に注力するなど販売チャネルは多様化している。日本酒の製造業界全体の低迷により清酒の売上は低下しているが、低アルコール化した高付加価値の清酒製造と県産の柑橘を使用した酒類の開発により、若年層のニーズに対応した商品展開を図る必要があった。

実施内容

清酒の製造の蒸米工程において蒸米冷却機を使用せず、手作業により自然放冷にて行っているが、適温までの冷却に時間を要するため、雑菌汚染する可能性も高く、低アルコール清酒の品質低下と長期保存に課題があった。クーリングロール冷却器及び蒸米冷却機と空気輸送設備に合わせオゾン生成装置を一体化した原料処理設備の導入により効率化を図り、適温までの時間短縮、空気に触れる時間が少なく雑菌混入のリスクを低減でき、低アルコール清酒に欠かせない「風味」を生かすことが可能となり、品質向上とともに多種多様な新たな世代の需要拡大に向けた高付加価値な商品提供が実現できる。また、冷酒向け商品開発により清酒需要が低迷する夏場の販売増強も期待が持てる。



導入した設備一式

事業取組みの成果

清酒製造の蒸米工程において、蒸米冷却と空気輸送にオゾン生成装置を一体化した設備導入し1回目の日本酒仕込みを行った。蒸米冷却及び搬送時間の短縮ができるなど作業効率向上が図られた。また、時間短縮ができオゾン生成装置により低アルコール清酒製造に欠かせない雑菌汚染防止にもつながり、概ね狙い通りの結果を得られ、長期常温保存と品質向上により消費者の嗜好に素早く対応できる目途が立った。

今後の活動予定

近年、リキュール類を好む若年層、特に女性が増加しており、低アルコール化のニーズが高まっている。当社の特徴ある純米清酒を低アルコール化し、トレンドに敏感な若い女性にターゲットを絞った商品開発、販売の展開を考えている。

今回の設備導入により、長期常温保存できる高品質の「低アルコール清酒」製造が可能となった。日本酒の国内消費が低迷する中でニーズのあるリキュール等の低アルコール製品の一つとして低アルコール清酒の製造販売により通常の清酒販売量の減少分を補う。また、清酒、低アルコール清酒、リキュールの3本の柱で事業展開を図り、今後も地元食材（みかん、魚類）と連携し、地域に根差した蔵元としての価値を高める方針である。販売においても、都心をターゲットに「老舗蔵元＋酒造工程＋商品」を一体としたストーリー性あるブランドとすることで同業他社との差別化を図り、百貨店等へ営業展開する計画である。

また、今後の市場拡大が期待される北米、東南アジア、ヨーロッパに向けた商品を開発して輸出を増強する方針である。

梅美人酒造株式会社

- 代表者／代表取締役 上田 英樹
- 本社住所／〒796-0051 愛媛県八幡浜市1557-2
- TEL／0894-22-0312 ■FAX／0894-22-0712
- URL／<http://www.ume-bijin.co.jp>
- メール（代表）／sales@ume-bijin.co.jp
- 設立年月日／昭和27年7月19日 ■創業／大正5年
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／5名
- 業 種／酒類製造
- 事業拠点／本社工場 愛媛県八幡浜市1557-2

企業概要

大正5年の創業以来、地元八幡浜で清酒酒類製造を行っている。地下30mの打抜き井戸水を利用して、清酒（大吟醸「鷹雄」、純米大吟醸「梅美人」、吟醸「観梅」、清酒「漁師の酒」等）、焼酎（かすとり焼酎「美祥」、梅酒「梅一」）、リキュール類（八幡浜産みかん使用の「媛麗－ひめうらら」、宮内伊予柑使用の「IYOKAN」、河内晩柑使用の「太陽のJEWEL」、ぶどうのお酒「流星群」等）を製造し、西日本の酒問屋を中心に販売している。

主要取引先

西日本一円の酒卸業者

主要商品

○清酒

大吟醸 鷹雄



大吟醸 梅美人



純米吟醸 梅美人



○リキュール

みかんのお酒
媛麗（ひめうらら）



宮内いよかんのお酒
IYOKAN



河内晩柑のお酒
太陽のJEWEL



金柑のお酒
KINKAN



梅美人の梅酒
13度



主要設備

酒造設備一式、原料処理設備一式（クーリングロール冷却器、蒸米冷却機、空気輸送設備、オゾン生成装置の一体型）

担当者	代表取締役 上田 英樹
連絡先	0894-22-0312
連絡先E-mail	sales@ume-bijin.co.jp