



〈代表取締役社長〉
渡邊 眞一郎
わたなべ しんいちろう

【座右の銘】
心配するな工夫せよ
(岩切章太郎)

Q1

香り付けのボタニカルには何を使っているのですか？

A 「和」を全面に出したい、「宮崎」という風土を表したいということで、ジュニパーベリーのほか、柚子、山椒、生姜、きゅうり、ヘブス、日向夏、コリアンダー、クローブを使っています。

Q2

「油津吟 YUZU GIN」を作ったことで何か変化は？

A マーケットの反応がまったく焼酎と違うんです。すぐに「サンプルが欲しい」と。焼酎ではこんなことはないで、焼酎をもっと認知してもらうことも大切な仕事だと教えられました。

Q3

今後の展望は？

A カクテルが好まれているアメリカ、ジンの世界に広めたイギリス、そしてイギリスの文化が染み付いているシンガポールなど、積極的に海外の販路を拡大していきたいですね。

装

置を導入後、試作を繰り返して、ついに2017年7月に販売にこぎ着けた「油津吟 YUZU GIN」。そのベースとなっているのは、京

屋酒造伝統の本格焼酎です。「そこには焼酎メーカーとしての自負があります。焼酎が飲まれている居酒屋などの「和」の世界だけでは焼酎の販売は頭打ちの状況です。このジンのレストランや

バーなど「洋」の世界に売り込みながら、そのベースである本格焼酎を世界に広めていきたいんです。ジンを製造するために海外のメーカーを視察することで、私たちの醸造・蒸留技術は素晴らしいものなんだと気付くことができました。その誇りを胸にこれからも酒造りに取り組んでいきたいですね」



ジンを通して本格焼酎を世界に広めたいんです

1

834年、日南市油津の地に創業した京屋酒造は、伝統を重んじながらも新たなことに挑戦を続けています。そんな老舗酒蔵が満を持して開発したのが、日本ならではのジン「油津吟 YUZU GIN」です。「ここ2、3年しかつての焼酎ブームの勢いがなくなり、今後、さらに少子高齢化の影響もあってお酒全体のマーケットが

縮小するといわれる状況です。弊社ではこのような状況を見越して、以前から海外のマーケットに積極的に進出してきましたが、焼酎の認知度は今ひとつなのが実情です。海外の消費者は、よりアルコール度数の高い蒸留酒を好みますね」と渡邊社長。そんな折り、テキーラを製造しているドイツ人の友人から、日本製のジンを作ってみないか

と依頼されます。

「世

界の四大スピリッツの一つとして位置付けられているジンですから、これはチャンスだと思って挑戦することにしました。

ただ、ジンを製造する蒸留装置には、ジュニパーベリー（※）を始め、ボタニカルといわれる香り付けの香味成分が残ってしまうため、焼酎とは

併用できません。そのため、専用の蒸留装置を導入する必要があるました」※西洋杜松（ヒノキ科）の実



大甕で少量ずつ丹精込めて仕込む、伝承の大甕仕込みで作られる焼酎の数々

京屋酒造有限公司

柚子や山椒で

香り付けした和風ジン

目指すのは世界



世界でも最大級の蒸留酒市場である「ジン」。その市場に、伝統の技法と、新たに導入した専用の蒸留装置でつくる和風ジンで挑む老舗焼酎酒蔵。その視線は遠く世界を見据えています。

ものづくり補助金活用 ここがポイント



専用蒸留装置導入で海外の蒸留酒市場へ

焼酎製造と同じ河内式減圧方式の蒸留器。焼酎とは別の製造ラインを構築することで、ジン独特の香味成分が蒸留装置内に残ってしまうという問題を解決しました。

Case

17

酒類製造・販売

京屋酒造有限公司

〒887-0001 宮崎県日南市油津2丁目3番2号 TEL 0987-22-2010

