

古澤醸造 合名会社

冷却タンクで 原酒の温度をコントロール 新銘柄の足がかりに

地球温暖化の影響を受け、焼酎の風味を決める原酒のろ過作業に課題を抱えていた同社。原酒の温度を正確に管理できる冷却タンクを導入し、品質の安定化を図りました。



2012 - 2016
Maizumi
Miv

外気の影響を受けない冷却タンクで きめ細やかな味わいを安定して表現

日 南市大堂津。この地で120年以上にわたって焼酎をつくり続ける古澤醸造合名会社。国の登録有形文化財にも指定されている土蔵で、昔ながらの甕仕込み・甕貯蔵によってつくられる数々の焼酎は、いずれも高い評価を得ています。

「味わい深い焼酎をつくるには、原酒から余分な油分を取り除く、ろ過作業が重要です。ろ過に適した原酒の温度はうちでは11℃なのですが、これまで温度が下がるのは12月、

1月、2月だけなんです。しかし、温暖化による気温上昇により、近年は原酒の温度管理が難しい状況が続いていたんです」



ものづくり補助金活用 ココがポイント!

少量の冷却にも対応
こだわりの製品造りが可能に

冷却タンクの最大容量は6,000Lですが2,000Lから冷却が可能。これによって、少量ならではの風味を表現できるようになりました。

影になる部分



冷却タンクの内部。自動冷却装置により外気温に関係なく原酒の温度をコントロールできます。



外気の影響を受けにくい土蔵ですが、それでも暖冬の影響でろ過できる日数が限られていました。



創業以来守り継がれている八重桜は、昔ながらの“芋くささ”が特長のまろやかな味わいです。

Q. 今後の展望は?

A. 原酒の温度を細かく設定できることで味の表現の幅が広がったので、新たな商品開発にも力を入れて行きたいですね。

Q. 若者へメッセージを

A. 自分たちがつくった焼酎を飲んでいただき幸せになってもらえる。焼酎づくりはそんな素敵な仕事です。ぜひ、みなさんにもものづくりの楽しさを知っていただきたいですね。

〈代表社員〉
古澤 昌子
ふるざわ まさこ

古澤醸造 合名会社
本格焼酎

動画でも
check!



case 21

酒類製造・販売

古澤醸造 合名会社

〒889-3141

宮崎県日南市大堂津4丁目10番1号

TEL 0987-27-0005

若い千カラ

高校を卒業してすぐに焼酎づくりの世界に飛び込み、今ではすべての工程に関わっています。自分でつくった焼酎で晩酌ができるのが最高の贅沢です。今、新商品の開発を任されているので、たくさんの人に幸せになってもらえる銘柄を生み出したいですね。

宮田 誠 (33)
みやた まこと

