

泉金酒造 株式会社

平成28年度
事業計画名

日本で唯一！ 鍾乳洞の水を仕込水にした
高付加価値日本酒の製造展開

DATA	代表者名	代表取締役 八重樫 義一郎	資本金	1,000万円	従業員数	6名
	設立	1854年	事業内容	日本酒、リキュール製造販売		
	実施場所	〒027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字太田30 TEL 0194-22-32111 FAX 0194-22-3210 E-mail: senkin@galaxy.ocn.ne.jp	URL	https://www.ginga.or.jp/senkin/index.html		

高付加価値の日本酒をより高い精度で製造するため、新設備を導入。環境改善と既存商品の高品質化を図る。

日本酒を作るうえで重要な「ろ過」の工程をより高精度で行うため、これまで「ろ紙」を使用し手作業で行っていた部分を機械化。専用の中空糸膜SFフィルターと、精度の高い温度管理ができる密閉型ネオサーマルタンクで品質向上を実現。

需要が伸びる日本酒ニーズに応えるため、昔ながらの「ろ過」製法を見直し

泉金酒造株式会社は安政元年（1854年）から続く岩泉町の老舗酒造であり、龍泉洞の水を使用した日本酒・リキュール製造および販売店として、昔から地元を中心とした近隣市町村で親しまれてきた。

そんな中、2011年に三陸沿岸を襲った東日本大震災によってメイン客層であった地元酒販売店の廃業が続いたことを契機に、地元密着だけではない、新たな販路を開拓することとした。県央・県内外へ販売展開のほか、高まるインバウンド需要に応えるべく、より訴求力を高める必要があった。

当社ではこれまでも地元食材に合うようにすっきり洗練した味わいの、酒単品でも楽しむことができる特別純米酒をはじめとする特定名称酒を製造・販売していたが、主力商品は晩酌用にも適した普通酒であった。そこで販路を広げるにあたり、高付加価値のある特定名称酒の品質を高めることを目指し、新たに中空糸式ろ過機と密閉型ネオサーマルタンクを導入した。



今回導入した中空糸式ろ過機。パイプの中に中空糸膜SFフィルターが入っており、下部のバルブから入り、上部に向かって酒が吸い込まれ、ろ過される。

異物混入を防ぐ均一で安全な「ろ過」と、低温貯蔵で品質向上へ

これまで酒づくりにあたって必要不可欠であった「ろ過」の工程を、当社では手作業で行っていた。ろ紙をろ過機に貼りつけ、作業者の長年の経験と勘で酒をろ過し、雑味の成分となるたんぱく質や火落ち菌の除去などを調整していた。しかし、手作業で行うろ過工程にはプリコートの剥離をはじめ、様々な問題があった。そこで本事業により導入した中空糸式ろ過機と中空糸膜SFフィルターを使用することで、高精度で安定したろ過が可能になった。中空糸式ろ過機の中に筒状のフィルターを入れ、中空糸内部の圧力を下げることでお酒を吸い上げ、ろ過する。フィルターの繊維には0.2～0.4ミクロンの無数の穴が開いており、異物混入を防ぐことはもちろん、酒の中に残す、または除去する栄養素や菌を任意に調整することができる。

特別名称酒の品質向上に加え、作業効率も向上

今回導入した中空糸膜SFフィルターおよび密閉型ネオサーマルタンクにより、前述の通り高精度の品質調整および高品質の貯蔵が可能となった。また約2000Lのタンク2基を納入することで、多品種少量の酒づくりも可能になる。

さらに、難易度が高く直接酒の味にに影響が出る「ろ過」と「貯蔵」の工程において、熟練の職人でなくとも安定した品質を保持できるようになった。ろ過過程においては、ろ過機のセットから仕上げまで半日から1日がかかりだったものが時間単位で終わるようになり、酒質も向上した。数回使用しては取り換えていた

安定した品質の高付加価値商品を中心に、新商品開発や販路拡大を目指す

当社は平成28年度岩手県新酒鑑評会において県知事賞、岩手県清酒鑑評会吟醸酒の部金賞を受賞し、顧客からの評価も高くなっている。現在、新型コロナウイルス感染症対策の影響により、大々的なPRや営業活動ができない状況にあるが、地元とコラボし、「岩泉・家呑みセット」など岩泉の食と酒と一緒に販売するなどの活動を行うほか、岩泉町にある龍泉洞内に設置した日本酒セラーで1年熟成させた純米吟醸酒を製造・販売するなど、岩泉町にある酒蔵ならではの商品を



細やかな温度管理、火入れ酒の急冷却が可能な密閉型ネオサーマルタンク。

さらに、これまで熟練の技術が必要だった発酵をコントロールするための温度調節に対しては、密閉型ネオサーマルタンクを導入。温度1度の違いによって味が大きく変化する酒づくりにおいて、0.5度の精度で温度管理ができるようになった。火入れ酒の急冷却や、吟醸酒の保存に必須の低温貯蔵も可能になり、季節の影響関係なく、品質劣化防止につながった。



中空糸膜SFフィルターでろ過した「しぼりたて生酒」(左)と、ろ過しない「無濾過生原酒」(右)。

ろ紙も、中空糸膜SFフィルターを使用することで、定期的なメンテナンスを行う必要はあるものの、約10年繰り返し使えるようになるなど、コスト面も改善された。



「昔は安くてたくさん飲むためのお酒というイメージもあったが、今は地元食材に特別に合わせたお酒や、お酒の味そのものを楽しむものが増えている」と語る代表取締役の八重樫義一郎さん。

開発している。今回導入した機器を活用し、日本酒が今後も顧客に愛され親しまれるよう価値を高めていく。