



FILE.08

海外で評価を高めブランド力の向上を

仙台藩の御酒御用酒屋 近年は高級酒醸造に注力

仙台伊澤家勝山酒造株式会社は、元禄年間の創業。仙台藩の御酒御用酒屋として、伊達的美酒美

食文化を守り続けている。同社は、昭和56年（1981年）から高級酒醸造に注力。平成17年（2005年）には高品質化を進めるため仙台市泉区に移転、県内初となる純米蔵を建設した。

「当社では1週間にタンク1本という精緻で贅沢な仕込みを行い、高純度の日本酒を醸しています」と語るのは代表取締役社長の伊澤平蔵氏。新しい醸造哲学・理論・技術を惜しみなく注ぎ込み、他社の追

Q1 会社の強みは何ですか？

A1 “造り”に重きを置いた酒造りです。開放タンクや遠心分離器などを用い、伝統的手法と最新技術を融合した酒造りを行っています。

Q2 勝山酒造の日本酒の特徴は？

A2 当社の商品は、食材本来の美味しさを引き立てる力を持った食中酒です。「なめらかで透明感のある綺麗な旨口酒」が特徴です。

代表取締役社長
伊澤 平蔵 氏

《 信条 》
まずは、挑戦してみよう



海外での評価をさらに高め 国内でもブランド力を強化

新たな機器導入によって、さらに品質の向上と維持が可能になった勝山の酒造り。その成果は同社商品の『元』と『鶴』として形になっている。

「当社の酒質をさらに向上させるとともに個性をより際立たせることで、より進化した日本酒の提供が可能となりました。海外での評価をさらに高め、国内市場のブランド力強化に結び付けていきます。その成功の鍵は常温保存にあると考えています」と伊澤氏。普段の生活に入り込める日本酒の提案で、新たなマーケット開拓を狙う。

仙台伊澤家勝山酒造株式会社

代表取締役社長 / 伊澤 平蔵

所在地 / 宮城県仙台市泉区福岡字二又25-1

T E L / 022-348-2611

【28年度補正】
圧搾・検査工程の改善による日本酒のブランド強化、
海外展開事業



随を許さない酒造りは、高級酒の激戦区であるニューヨークでも高く評価され、同社の日本酒は約20カ国で愛飲されている。

課題はサンプル量の採取と 正確な分析値の把握

新たに「とても濃いタイプの日本酒」と「ワインに近い濃度の日本酒」の開発を試みていた同社。これらは配合する水の割合が少ないため、従来の分析法では必要なサンプル量の採取が難しく、正確な分析値の把握が困難だった。

「また、2つの商品は醗がとても濃い上に、既存の搾り機は圧搾盤のピストンが短いため、醗を絞りきれないというロスが発生してしまし



た」。

同社ではこれらの課題を解決するため、アルコール測定分析システム及び総酸・アミノ酸測定システムと、佐瀬式吟醸搾り機を導入した。

機器導入の成果は 従業員の労働負荷軽減も

分析器導入後は、少量のサンプル採取で正確な分析値を得ることが可能になった他、新しい搾り機ではエキスを多く含んだ高濃度の日本酒を搾りきれるようになった。「コスト削減と従業員の労働負荷が軽減され、他の工程の生産性を高めることが可能になりました。少人数で醸造を行う当社にとって大きな成果です」。

