

株式会社 今西清兵衛商店

〈事業計画名〉生酒製造体制の革新と共に、本物の日本酒で世界を酔わせろ！



低温貯蔵設備の導入・製造体制構築で「生酒」の海外展開が実現

事業の背景

激化する海外日本酒市場の生存競争

当社は他社に先駆け約30年前から日本酒の輸出を行っていたが、2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的な和食ブームで日本酒の愛好家が増えた事で、最近10年間で日本酒輸出量は約2倍に増加。飽和していた国内市場から海外に販路を求める企業も約10倍に増加しており、海外日本酒市場での競争率は実に5倍以上に跳ね上がっていた。

近年の日本酒輸出企業の増加は大きな脅威であり、自社商品の輸出実績が減少傾向にあった為、海外販路における生き残り販路拡大を実現するべく他社が殆ど手掛けていない「生酒」の輸出を計画。

日本酒は瓶詰めした時点から風味の変化(酸化)が始まり、熱処理(火入れ)しない「生酒」は、特に変化が早い。海外で流通させる為には如何に風味の変化を抑えて通年製造するかが課題であり、対応可能な製造体制の構築に取り組むと共に、中長期的な市場開拓策として、海外消費者の味覚に合った日本酒の製造・輸出と、蔵元としての「味の承継」まで見据え、味の「見える化」にも取り組んだ。

事業の成果

貯蔵後でも新鮮なしぼりたてで出荷が可能に

本事業においてはサーマルUSタンク、アルコライザーなどの設備を導入。醸造後にサーマルUSタンクで低温貯蔵し、出荷直前にSFフィルターでろ過処理して瓶詰めする事で、通常の低温瓶貯蔵より更に新鮮なしぼりたてと変わらない状態での出荷が可能となった。

また、アルコライザーの活用で製品の風味・成分などをデータベース化。国・地域毎に異なる現地の味覚・料理に合わせた相性の良い酒の提案が可能となった。更に、現状は「社長の舌」に頼っていた味の再現性が生まれ、味の承継への不安が無くなった事も大きな成果である。



株式会社今西清兵衛商店の概要

南都諸白の伝統を現在に伝える「鹿のロゴマーク」の酒

古来より、奈良は「日本清酒発祥の地」と言われ、奈良(南都)の地で造られる白米のみを使用する諸白造りの良質な酒は「南都諸白(なんともろはく)」と呼ばれ、味・コク・香り、すべての面で先進技術と高品質を誇り、徳川家康に「奈良酒をもって最上となす」と言わしめたと伝えられる。

当社はその奈良において明治17年に創業。以来130年以上「米を磨く。水を磨く。技を磨く。心を磨く。」を基本理念として酒造りを行ってきた。奈良酒・南都諸白の伝統を現在に伝えることが、当社創業以来の変わることなき姿勢である。

酒銘の由来は、春日の神々が鹿に乗って奈良の地へやってきたという伝説から、「春日神鹿」(かすがしんろく)と名付け、後に「春鹿」(はるしか)に改め今日に至る。

株式会社今西清兵衛商店の戦略

SNSによる口コミを活用したプロモーション

近年ではSNSに写真1枚投稿するだけで来店や問い合わせが増え、労力・コストを抑えながらのプロモーションが実現出来ている。

国内外問わず、観光や試飲などで当社の製品に触れた方は家族や友人・SNSにその話を広げ、自然と日本酒伝道師となってくれている事が多い。SNSを通じてその人達をフォローしていく事で、次は春鹿アンバサダーとなってもらえるよう、今後も蔵元としてプロモーション・サポートを続けていきたい。

製品紹介(抜粋)

古都奈良で35年以上「ベスト辛口」と評価され続ける逸品

●純米吟醸・純米酒



●産学官共同開発

奈良女子大学創立100周年記念酒



株式会社 今西清兵衛商店

業種分類 飲料・たばこ・飼料製造業

事業内容 清酒製造販売・奈良漬製造販売

代表者名 代表取締役社長 今西 清隆

所在地 奈良県奈良市福智院町 24-1

連絡先 TEL:0742-23-2255/FAX:0742-27-3585

ホームページ <https://www.harushika.com/>

E-MAIL info@harushika.com