

冷却機能を持つサーマルタンクで工程の温度管理が可能に
オゾン水・オゾンガス発生装置で衛生管理と作業安全性確保
愛情込めた高品質の日本酒を世界へ

李白酒造有限会社

■事業

生産工程の温度をコントロールし、
輸出向け吟醸酒の品質向上と拡販を図る

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

オゾン水・オゾンガス発生装置 OM-3000-PS、サーマルタンク密閉4000型

経営理念

酒文化を普及し正しく後世に継承する

元首相の若槻礼次郎が「李白」と命名 海外進出に積極的で高い評価

李白酒造は1882(明治15)年、松江城の近くで個人商店として創業した。地元のおいしい井戸水を使い、日本酒を丁寧に造り続けている。元首相で松江市出身の故・若槻礼次郎が、その酒を好み、中国・唐の詩人で酒を愛した李白にちなんで、酒名として名付けた逸話がある。1950(昭和25)年には法人組織となり、1993(平成5)年に商号も李白酒造有限会社とした。

精米歩合やアルコール添加の有無などの違いで、様々な味わいの日本酒を製造販売しており、季節限定商品や、一度も火入れをしない生酒、焼酎などもある。純米本味酛(みりん)は旨みと深いコクが魅力で、クチコミだけで人気に火がつき、県外からの来客も絶えない。

海外進出も早く、日本食が世界に広がるのに合わせ、文化として日本酒を広めようと、1980年代から香港を手始めに積極的に販売を始めた。味と品質の確かさが海外市場でも高い評価を受け、現在ではアメリカやシンガポール、ドイツなどのヨーロッパにも取引先が広がっている。現地でより親しみやすいように英語名をつけ、ラベルも新しくデザインした。

サーマルタンク導入で海外からの大量注文に対応 人員配置の改善で働き方改革にもつなげる

海外での売上が全体の5割を占め、注文は大量で短納期が多く、対応するために長時間の残業をし、働き手を一時的に増やす必要があった。このため、補助事業で、サーマルタンクとオゾン水・オゾンガス発生装置を導入して改善したことで、輸出増につなげている。導入したサーマルタンクは、冷却機能を備え、酒を貯蔵することで、瓶詰め前の温度管理が可能になった。製造工程を通して、途切れることなく冷蔵管理ができるため、品質がさらに向上。休日明けでも無駄なく作業を継続でき、製造能力のアップで、海外からの急な注文にも十分に対応できるようになった。

オゾンガスから作るオゾン水は、従来の熱湯と比較しても殺菌力がは



従業員の力を合わせてうまい酒をつくる



- 1 サーマルタンクの導入で温度管理が可能に
- 2 オゾン水発生装置で衛生管理を強化
- 3 海外で高い評価を受ける日本酒



るかに高く安全で、衛生管理の強化につながり、大量瓶詰めが可能となった。

これまでも、輸出に伴う増産に対応し、季節ごとに必要人数が大きく変動する人員配置を改善するために、冷蔵庫や洗瓶機などを購入し、約20年にわたって設備投資を続けてきた。その流れに沿って、今回の補助事業でさらに製造力を増し、安定して出荷できるようになり、信頼性も向上した。

インバウンド客や日本酒を飲まない人に 工夫を凝らして日本酒の魅力を伝える

海外での日本酒人気は続いており、特にアメリカでは高級なお酒として人気が高く、日本の蔵元が競う激戦区となっている。一方、来日してもらえれば、その高級酒が、手軽な値段で楽しめる。これからは海外での販売に力を入れるが、日本を訪れた海外旅行者に、本場の日本酒を気軽に楽しんで欲しいという思いも強い。

国内でも、日本酒をあまり飲まない人、飲んだことのない人に魅力を届けようと、様々な工夫を凝らしている。各地で試飲販売やイベントを行い、ネットで日本酒の魅力や、みりんを使った料理レシピを発信。落語家を招いて酒蔵で聞く「ほろ良い寄席」や、店頭で渡す手紙のようなニュースレターも長く続いている。

伝統を大切にしながら、新しいものを取り入れる「不易流行」。日本酒全体のこれからを見据えて愛情あふれる酒造りが続く。

Company Data

李白酒造有限会社



店舗外観

代表者名：田中 裕一郎
設立年：1950(昭和25)年
資本金：3,220千円
従業員数：21名
主たる業種：飲料・たばこ・飼料製造業
本社：〒690-0881 松江市石橋町335
電話：0852-26-5555
FAX：0852-26-5557
URL：https://rihaku.co.jp/