

対象類型

ものづくり技術

業種

飲料・たばこ・
飼料製造業

事業計画名

地元の酒米と希少な白麴を使用した 新清酒の開発によるブランドの確立

株式会社小松酒造場



本事業で導入した瓶詰めライン。すべての設備は蔵の1階に集め、作業を効率よく完結できるようにしている



醸造学科で学んだ知識と各蔵で得た技術を注ぎ込む



豊潤
大分三井
白麴仕込み



豊潤
特別純米
おりがらみ



小松 潤平 代表取締役



会社名 株式会社小松酒造場
代表者 代表取締役 小松 潤平
所在地 〒872-0001 大分県宇佐市大字長洲3341番地
TEL.0978-38-0036 FAX.0978-38-1113
URL <https://hojun.jimdofree.com/>
事業内容 清酒製造
資本金 100万円
設立 2010年(創業 1868年)
社員数 3名

profile
企業情報



background
背景・経緯

老舗酒蔵、リスタートからの挑戦

日本酒離れの深刻化が叫ばれて久しい。ピーク時の1973年が170万kℓ超だった国内出荷量も、近年は50万kℓを下回る水準にまで減少し、関係者が頭を抱えるのは無理もない。日本食ブームで海外出荷量が増えているとはいえ、全体に占める割合は少ないのが実状だ。

それでも最近では日本酒の美味しさや、酒造り文化を再認識する若者が増えているという話もある。その背景には蔵元の世代交代が進み、考え方の変化や技術の進歩により、日本酒そのものの品質が向上してきた点あげられる。消費者の高級志向も顕著になっており、2010年を境に吟醸酒、純米酒などの「特定名称酒」の出荷量は増加傾向にある。

酒造りに適した水と米、気候がそろった宇佐市長洲地区で、清酒専業蔵として明治元年(1868年)に創業した株式会社小松酒造場。1960年代後半には1500石もの生産量を誇っていた同社だが、1988年に杜氏が事故に遭い製造休止となり、委託製造を続けながら酒蔵としての営業を続けていた。しかし2008年に6代目蔵元の小松潤平氏(現・専務取締役)が蔵に戻り、酒造りを再開する運びとなる。東京農業大学醸造学科を卒業後、関西や四国の酒蔵で7年の修業を重ねた潤平氏は、古巣でこだわりの酒造りに取り組みはじめたのだ。

再スタートにあたり、潤平氏が考えた新しい酒は、穏やかな香りを放ちながらキレの良い辛口の酒。大分の酒は旨味のしっかりした甘口が主流だが、主役となる料理を引き立てながらも、主張しすぎない美味しさが持ち味の酒を目指したという。



details
事業内容

新しいブランドの酒造りに向けて

20年ぶりの酒蔵再開にあたり、苦労も多かった。とりわけ酒造りに必要な各種設備に関しては、古くて使えなくなっているものも多数あり、資金確保の状況を睨みながら順次調達していったという。

本事業では、瓶詰めラインの設備に充当した。少人数の家族経営による零細規模で取り組む事業のため、作業効率面を考慮するとまずは優先して導入したい必須設備である。

導入と同時に、地元・宇佐生まれの酒米と白麴を使用した、新ブランドの酒造りにつなげていく事業展開も考慮したうえでの取り組みであった。



achievement
成果

酒どころ、宇佐にこだわった清酒『豊潤』

本事業で導入した瓶詰めラインは順調に稼働し、同時に念願の商品も開発に至った。

その商品名は、清酒『豊潤 大分三井 白麴仕込み』。同社が展開する『豊潤』ブランドの夏酒で、焼酎に用いられる白麴を使用した純米酒。クエン酸が醸し出す爽やかで甘酸っぱい柑橘系の酸味が大きな特徴となっている。

仕込みに使う酒米の全量を、大分県固有の酒米『大分三井』を使った点も注目を集めた。大粒で栽培が難しいことから昭和40年代に姿を消した銘柄なのだが、ひとにぎりの種籾を手に入れたことから地元農家と栽培に挑戦し、見事に復活させたもの。さらに蔵の敷地内にある井戸から汲みあげたミネラル分豊富な中硬水を、仕込み水に使用した。

これら一連のこだわりの結晶として、米の風味が程よいバランス感で楽しめる、文字通り“オール宇佐”となる理想の酒質の特別純米酒を仕上げることができたのである。



future
展望

丹精を込めた酒造りに徹する

『豊潤』ブランドでは、6代目杜氏の情熱と創意工夫を注ぎながら、ターゲットを個別に絞り込んだ商品展開が施されている。

たとえば『豊潤 特別純米 おりがらみ』は、山田錦を品種改良した『吟のさと』と協会11号酵母を使った生酒。炭酸ガスを含んだ軽快な飲み口が、若い女性の人気を集めている。

一歩ずつ、着実に、理想の酒造りを切り拓いていく小松酒造場。ひとつひとつの『豊潤』ブランドからは、さらなる高みを目指す酒造りへのエネルギーが伝わってくる。

Point

製造再開にあたり瓶詰めラインを導入。
地元にこだわった高付加価値の日本酒造りで
食卓に新たな彩りを添える。