

28年度補正



小正醸造株式会社

温風冷却設備導入による新酒質及び 新商品開発への取り組み

「米・麦・芋」を原料とする焼酎製造工程における一次仕込みの原料製造段階で、温風冷却設備を使用する。これにより従来の外気冷却では成し得ない「外硬内軟」な素材に仕上がる。この「外硬内軟」な麴やモロミを原料として、新たな付加価値を有する本格焼酎を開発・提案し、新規顧客及び市場開拓につなげる。



事業の背景と目的

焼酎製造工程で重要な役割を担う一次仕込みは、歴史的に職人感覚がものをいう世界であり、原料米の蒸上・種付け・製麴の出来次第で製品のうまみにばらつきが生じる結果となっていた。芋だけではなく米や麦を原料とした焼酎を製造し、長期貯蔵による製品展開を行う当社では、より一層一次仕込みの工程の確実性が重要となっており、適切な温度管理を行うためのネット式連続冷却機を導入する必要がある。

事業内容と成果

「米・麦・芋」を原料とする焼酎製造工程における一次仕込みの原料製造段階で、ネット式連続冷却機を導入することで、従来の外気冷却では成し得ない「外硬内軟」な原料に仕上がった。この麴やモロミを使い、新たな付加価値を有する本格焼酎の新商品開発、提案、新規顧客及び市場の開拓につなげることができた。



ネット式連続冷却機



均質な麴に仕上げる



取材風景（田畑蔵長）

事業取り組み後の成果

温風冷却設備（表面には温風による乾燥、ネット状のベッドからは冷却通風）導入により、従来の外気冷却ではできなかった「外硬内軟」かつ「サバケのいい」蒸米を作ることが可能になり、均質な麴に仕上がった。芋焼酎を対象とした本格的な稼働は始まったばかりであり、できあがった商品としての評価はこれからである。

達成要因

酒質を左右する一次仕込みの製麴の出来栄は職人の腕の見せどころであったが、うま味のばらつきを生む工程でもあった。新しい機能を追加した設備の導入・工夫と運転条件の制御により望ましい「突きハゼ麴」を作ることができるようになり、酒質のさらなる安定が期待できる。

今後の取り組み

「突きハゼ麴」の安定的な製造により、甘い香りの芋焼酎が期待できる。既に生産した米、麦焼酎での研究陣による官能検査でも評価は高く、芋焼酎でも新銘柄の誕生や高酒質の安定生産に取り組む予定である（当社は豊かな品揃えを特徴としている）。

伝統の技で魅せる、小正の蒸留酒



機械の制御方法（インバーター制御による風量コントロール、温度制御）や効果（種麴の飛散が少ない、効率の良いムラのない麴米の生産、種麴の付きが良い、粉体定量供給装置の効果）がうたわれており、それらの数量的な目標設定と結果が望まれる。焼酎は嗜好品であり定量的な評価は難しい面があるが、PDCAを回すためには代替指標としていくつかの定量目標を定めて評価を繰り返すことが次の改善につながる。

企業PR

鹿児島県日置市の豊かな緑に囲まれた風光明媚な地に私たちは蔵を構えています。日置蒸留蔵では、受け継がれてきた伝統の技に、最新の技術を融合させて豊かな美味しさを生み出し、多くの方にお届けしています。私たちは、今日もお客さまの笑顔を想像しながら「情熱と喜びの焼酎造り」を胸に、こだわりの焼酎を醸し続けています。



事業者 小正醸造株式会社
代表者 代表取締役 小正 芳嗣
設立年月日 昭和28年7月16日
所在地等
〔本社〕〒899-3101
鹿児島県日置市日吉町日置3309
TEL 099 (292) 3535 / FAX 099 (292) 5080
〔URL〕 <http://www.komasa.co.jp/>

資本金額 3,000万円
従業員数 129名
業種 飲料・たばこ・飼料製造業