

事業計画名

インバウンドに日本酒の新たな魅力を発信！
「スパークリング日本酒」等の新製品の開発・生産に挑戦



発泡性飲料製造用耐圧サーマルタンク・ガス飲料用充填機

看板商品 純米吟醸酒「宝川」



インバウンド向けの日本酒を開発

小樽で唯一の酒造会社として120年の歴史を刻む曲イ田中酒造株式会社。鑑評会で数々の受賞歴を持つ純米大吟醸酒「宝川」などを看板商品とし、観光地小樽の自社店舗には年間20万人の観光客が訪れている。

少子化による人口減少で消費全体が落ち込む中、日本酒は海外での人気獲得に成功。今後は外国人のニーズに応じていくことが生き残りのカギとなる。本事業では、発泡性日本酒への需要に対応するため、炭酸ガスを付与するための耐圧サーマルタンク、ガス飲料用の充填機などを導入。耐圧サーマルタンク自体がまだ珍しかった道内で、発泡性の日本酒、果実リキュール、ノンアルコール飲料などの新商品開発に成功し、新たなファンをつかんだ。

お酒も会社も小樽に育てられた120年



代表執行役員 専務 岡田 栄造

ピーク時は40社以上あった酒造会社も、いま地元に残っているのは最も小さかったうちだけです。観光での需要に絞って自社で直売するスタイルに落ち着いたことがよかったと考えます。創業から120年、ここまで来られたのも、このロケーションと近隣の米と水のおかげ。これからも地域に感謝し、この町に根付いたビジネスをやっていききたいと思っています。

「大吟醸酒の発泡化」を来年度実現！

北海道産米100%の純米酒を主力商品に掲げる同社は、自社店舗を訪れる海外からの観光客や女性客に発泡性日本酒やノンアルコール飲料の需要があることを把握。すぐに自社製品に生かすべく事業化し、一年で「純米吟醸酒の発泡化」に成功した。更に、来年度の実現に向け、日本酒の最高級グレードに位置する「大吟醸酒の発泡化」に取り組んでいる。

地域ブランドの日本酒造りに協力

「近年、自前の日本酒ブランドを確立したい市町村や企業などが、地元の米や水を持ち込んで醸造を委託していただくOEM事業も盛んです。」と語る岡田専務。同社でも苫小牧や長沼、帯広などからの委託を受けている。出来上がった日本酒は、そこでしか買えない希少な逸品として地元民や観光客に人気となっている。



TOPIX

日本酒からエンターテインメントへの創出へ

アジアを中心に年々増え続ける海外からの観光客は、体験型ツアーを求める傾向が強いことから、同社でも、ここへ来ないと体験できないエンターテインメントを日本酒を通じて提供する構想が浮上。日本酒の歴史や製造法の紹介、酒造り体験などを楽しんでもらうことで自社製品の購入につなげることはもちろん、小樽観光の盛り上げにも一役買いたいと意欲を燃やしている。

COMPANY DATA

曲イ田中酒造株式会社

TEL.0134-23-0390 FAX.0134-22-7210
<https://tanakashuzo.com/>

住 所 北海道小樽市色内3丁目2番5号
 代表者名 田中 一良
 資 本 金 1,000万円
 設 立 昭和31年7月
 事業内容 酒類製造・卸売り・小売業