



ものづくり技術

21

平成 29 年度
補助事業

地元産果実果汁を使った発泡酒販売 拡大のための瓶詰機設備導入事業

課題 *Issue*

製造工程の不備から生じる さまざまな損失

主要商圏である福島県南会津郡の人口が減少していく中、今後持続的発展を遂げていくためには、土産品の開発や首都圏や大都市での販売拡大に取り組むことが重要です。当醸造場のビール（発泡酒）は、酵母が生きている無濾過の要冷蔵商品で樽のみの提供です。そのため瓶詰の工程で瓶詰ができず販売先が飲食店などに限定され、多くの個人客の少量購入・土産品購入への提供機会を逃しています。また、地元産果実果汁を使ったクラフトビール（発泡酒）の需要は増加していますが、既存の樽詰・出荷設備では小口対応できないことから効率が悪く、安定的な出荷に繋がっていませんでした。

実施内容 *Measures*

販路開拓のために 樽詰に加えて瓶詰を製造

クラフトビール（発泡酒）の品質の維持と安定的な供給（需要への対応）のためには、樽詰・出荷における製造工程の改善をしなければならず、新たな販路開拓（小口購入）のために瓶詰から打栓までできる設備を導入しました。現状の樽詰（容量 15L）の工程とは別に、発泡性充填機を使用して小瓶（330ml）充填を検証し、今まで全く製造生産ができなかった瓶詰商品の製造生産を試みました。また、リンサー・フィルター・瓶詰機・コンプレッサー・打栓までの一連のラインに新設備を導入して、高品質なクラフトビールの瓶商品を安定的に生産することができるとも検証しました。

成果 *Results*

製造の効率化と 高品質保持の実現

実際に試運転を行ったところ小瓶（330ml）を約 200 本／時で充填でき、今まで全く製造生産ができなかった瓶詰商品の製造生産が可能になりました。また、設備導入した一連のラインで生産した瓶詰ビールが樽詰ビールと比べて品質の違いが無いかどうかについて、飲食店、小売販売店店主（南会津町内外 5 名）によるヒアリングを行いました。香り、フレッシュ感、透明感（色合い）、のどごし（炭酸付き）、味わいの 4 点について検証しましたが、樽より瓶詰が劣ることはない、全ての飲食店、小売販売店店主より高評価を得る結果となり、フレッシュな味わい香りを持つ品質の良い商品となりました。



当社の事業内容

「地域に愛される美味しいクラフトビールの製造販売」というコンセプトのもと、平成 29 年 6 月に事業を開始した南会津初の醸造場です。クラフトビール（発泡酒）醸造に先立ち平成 29 年 10 月より、クラフトビールの地域への紹介と認識を深めるためにビールバー（飲食店：ピアフリッジ）を開店しました。国内外のクラフトビールを常時 6 種類楽しめます。店内のカウンターや床、コースターに至るまで、醸造長が製材所の社長ということもあり南会津の広葉樹が使われています。平成 30 年 2 月 21 日に発泡酒免許を取得し、初仕込みは平成 30 年 3 月 26 日。将来は「南会津産ホップ」を生産して、原料として使っていきたいという希望もあります。

今後の展望 *Future outlook*

高品質な福島県会津産クラフトビールで地域活性を目指す

日本のビール市場が縮小を続けている中でも、クラフトビールにおいては第一次ビールブーム同様の脚光を浴び、地ビール製造業の販売数量は増加傾向が続き市場は拡大しています。今後の新たな展開として、競合他社との差別化を図るために、「会津らしさ」を演出する高品質な会津産の果実やハーブ（木材・山菜・野草）を使用した、完全オリジナルの高付加価値クラフトビールの製造をする予定です。この福島県会津産の高品質なクラフトビールを県内外へ流通させることにより、福島県会津産食品の震災からの復興と原子力発電所事故の風評被害払拭へ取り組むことができます。また、自社の売上高を拡大させることはもとより、事業拡大に伴う雇用の創出を通して地域経済の発展、さらには地方創生を支えていきます。



代表 関根健裕

会社概要 *Company introduction*

南会津マウンテンブルーイング

〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字後町甲 3983
TEL. 090-2277-9069 FAX. 0241-62-0730

●代表者 関根健裕
●従業員 1 名

●設立 平成 29 年 6 月



平成
25
年度

平成
26
年度

平成
27
年度

平成
28
年度

平成
29
年度

平成
30
年度