

岡崎酒造株式会社

Pick Up!

平成29年度

事業計画名

上田市産の酒造好適米を使った新商品開発及び販路展開の取り組み

概要

各取引先からの高級酒の引き合いが急増していることを踏まえ、弊社「信州亀齢」の上位ブランド商品を展開するために、生産プロセスの効率化及び高品質化を行います。

更に自社ECサイト構築及び直売所の販売力強化により売上増を図ります。

分類

＜対象類型＞ ものづくり技術

＜事業類型＞ 一般型

成果

弊社「信州亀齢」の上位ブランド商品を展開するために、本事業により機械設備を導入して取り組んだ結果、生産プロセスの効率化及び高品質化が可能になりました。

上田市産酒米の収量が少なく製造数量が限られているため、十分な製造数量となった時点で自社ECサイトをオープンし、同時に直売所の販売力強化も図ります。



藪田式自動圧搾ろ過機（H26年度導入設備）



直営店舗



酒造り現場

平成26年度

事業計画名

特定名称酒の高品質化と安定供給の実現及び新商品製造ラインの構築

概要

本事業は、需要が増えている「特定名称酒」の高品質化と、在庫不足を解消するための安定供給の実現、及び女性や海外でのニーズが高い「微発泡・低アルコール」の新しい日本酒を製造して新規顧客を開拓していく取り組みである。

上田・柳町で350有余年、女性杜氏が醸す「信州亀齢」。
特定名称酒のさらなる高品質化で新規顧客開拓を目指す。

女性杜氏の蔵元としては史上初

北国街道の宿場町として栄えた江戸時代の風情を今なお残す、上田市柳町。大河ドラマ「真田丸」により観光地としての人気も高まりました。

岡崎酒造は、この地で350年余にわたり酒造りを続ける老舗酒蔵です。菅平水系の水と長野県産酒造好適米（美山錦・ひとごち）を使い、女性杜氏が伝統的な手法で醸す酒は「信州亀齢」。2015年関東信越国税局酒類鑑評会で最優秀賞を受賞し、女性杜氏の蔵元としては史上初という快挙を成し遂げました。酒蔵に併設した直営店では利き酒も可能で、地元客、観光客を問わず、信州の地酒ファンが数多く訪れます。



信州亀齢
稲倉の棚田産
ひとごち純米吟醸

国内における日本酒全体の出荷量は減少傾向にある一方で、付加価値の高い吟醸酒や純米酒といった特定名称酒は堅調に推移。和食がユネスコ有形文化遺産に登録されたこともあり、海外市場向けも特定名称酒を中心に大きく伸びています。

同社も消費者の高級志向、本物志向に応え、平成26年度補正ものづくり補助金を活用して酒造りの伝統を活かしながら非効率な製造工程を見直し、高品質化と安定供給を図る新たな製造ラインを構築。特定名称酒に特化した酒造りにシフトし、さらに時代に合った新たな商品開発にも積極的に取り組んでいます。

原料米にもこだわり、「日本の棚田百選」に認定された上田市の稲倉の棚田で低農薬・低化学肥料



稲倉の棚田で酒米ひとごちを自家栽培

により自家栽培。ここで栽培したひとごちを使った「信州亀齢 稲倉の棚田産ひとごち純米吟醸」は高い評価を受けています。

「プレミアム純米大吟醸」を開発

同社ではさらに「信州亀齢」の上位ブランド商品

である大吟醸の展開を目指し、平成29年度補正ものづくり補助金を活用。吟醸コシキ、びん燗機、ステンレスタンク、プレハブ冷蔵庫を導入し、さらなる生産プロセスの高品質化・高効率化を可能にしました。

その成果として実現したのが、稲倉の棚田で自家栽培したひとごちを精米歩合39%まで磨いた「信州亀齢 プレミアム純米大吟醸」の開発。ひとごちの栽培数量のさらなる充実を図り、量産体制が整い次第販売していく予定です。

生産の高品質化・高効率化、新商品の開発によって目指すのは、若い世代や女性、外国人など、新たな顧客をターゲットにした需要の拡大です。

同社では自社ホームページをリニューアルし、商品を自社サイトから直接購入できるオンライン販売システムを構築。大吟醸の販売に合わせてオープンする計画です。同時に併設する直売所での店頭販売にも力を入れ、ツアー会社とのタイアップなど観光客に向けた集客アプローチを積極的に展開しています。



吟醸コシキ



ステンレスタンク



岡崎酒造株式会社

代表 代表取締役社長 岡崎 謙一
創業 1665（寛文5）年
資本金 1,000万円
従業員数 5名
本社 上田中央4-7-33



TEL.0268-22-0149 FAX.0268-22-0199

事業内容 清酒製造・販売、農産物生産

<http://www.ueda.ne.jp/~okazaki/>