

株式会社薄井商店

Pick Up!

平成29年度

■事業計画名

拡大する高級酒市場に向けた海外に通用する「白馬錦」の高品質化

■概 要

本事業では、麹造り工程における温度管理の改善と属人化を解消した迅速・正確な分析工程により、海外で受賞した銘酒「白馬錦」のさらなる品質向上と安定的な生産体制を実現し、拡大する高級酒市場のニーズに応える。

■分 類

＜対象類型＞ ものづくり技術

＜事業類型＞ 小規模型
設備投資のみ

■成 果

本事業の取り組みにより、海外で受賞した銘酒「白馬錦」のさらなる品質向上と安定的な生産体制を実現した。

その結果、拡大する高級酒市場のニーズに応える基盤を築くことができた。

海外向けブランド「問世」の「生きもと酛純米酒」が、フランスで開催された日本酒コンクール「Kura Master 2021」の純米酒部門において、プラチナ賞を受賞しました。

平成30年度

□事業計画名

日本酒製造工程の精密化と効率化が支える多様なニーズへの対応と品質の向上

□概 要

本事業では濾過工程における更なる精密化と効率化、加えて充填作業の迅速・効率化を図り、「白馬錦」の更なる品質向上と安定的な生産性向上を実現。

多様化する顧客ニーズへの対応と生産力向上を目指します。



貯蔵タンク



雪中埋蔵



トンネル貯蔵（大町市七倉ダム）

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社薄井商店（大町市）

独自の醸造技術と圧倒的な品質の高さが強み。
地元に愛され、世界が認める酒造りで地域を守る。

欠かせない品質保持のための設備投資

2020酒造年度
全国新酒鑑評会
で、長野県内酒
蔵の金賞受賞数
は全国1位。そ
の品質の高さが
あらためて高く
評価されました。



社内セラー



白馬錦
雪中埋蔵

薄井商店は、現在、長野県酒造組合会長も務める薄井朋介社長で4代目を数える老舗酒造メーカー。1906（明治39）年創業以来、大町市に酒蔵をかまえ、大北地域の契約栽培米にこだわった代表ブランド「白馬錦」は県内外で親しまれています。

全国新酒鑑評会では過去4度の金賞を受賞。また、ヨーロッパで開催される日本酒品評会「ロンドン酒チャレンジ」でも5回の入賞を果たすなど、国際的な評価も高まっています。

「今、酒の品質に求められる要求は20～30年前とは雲泥の差。品質保持のための設備投資も絶対に欠かせません」と薄井浩介専務取締役は力を込め、こう続けます。

「酒はものすごく繊細で、出荷する前までいかに品質を保つかが勝負。例えば、生酒はアイスクリームを扱うような感覚で取り扱っています。バスケットボールコートほどの冷蔵庫を備えているのも、そのためです」。

さらに県内で初めて取り組んだ雪中埋蔵や湖洞貯蔵庫（トンネル）による貯蔵など、北アルプスの麓という地域特性を活かした独自の熟成技術を追求。高品質な酒造りへの徹底したこだわりが高い評価につながっています。

地元の自然環境を最大限に活用し大切に守る



蒸米処理

日本酒消費量の減少が続く一方で、特定名称種（高級酒）の人氣が高く需要が伸びています。同社では拡大する高級酒市場に向け、さ



分析器

らなる品質向上と安定的な生産体制を模索。

平成29年度ものづくり補助金を活用し、麹造り工程において均一かつ緻密な温度管理を可能にするパネルヒーターと、アルコールの計測・分析を自動で行う分析器を導入しました。

これにより高品質な麹を安定的に製造することが可能に。また、従来人手に頼っていたアルコールの分析作業を自動化することで、分析精度が向上。さらに分析にかかる人員、所要時間も大幅に削減し、より効率的な生産体制を構築しました。

同社の強みは、地元の人に愛され、世界の市場で認められる酒を継続的に造っていく独自の醸造技術と、その圧倒的な品質の高さ。さらに白馬三山と白い馬、湖をあしらった新しいデザインをラベルに採用するなど、グローバルな展開も意識した取り組みも行っています。

その裏付けとなっているのが、地元の自然環境を最大限に活用し、美しい田園風景を大切に守っていく姿勢です。「私たちが地元契約栽培米にこだわるのは、ある時、社長が上空から田園風景を



パネルヒーター

見て、これを保全することが自分の役割だと思ったことが発端。白馬錦の味を守ることは、地域の景観、そして地域そのものを守ることなんです」。



株式会社薄井商店

代表 代表取締役 薄井 朋介
創業 1906（明治39）年
資本金 1,800万円
従業員数 7名
本社 大町市大町2512-1



専務取締役
薄井浩介

TEL.0261-22-0007 FAX.0261-23-2070

事業内容 日本酒・リキュールの製造販売

<https://hakubanishiki.co.jp>