

一宮酒造有限会社

■事業

海外営業力強化に伴う 洗瓶・瓶詰ライン設置による生産性向上事業

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

充填打栓ライン一式(TF-8本立フレキシブル充填機／TDP-1フレキシブル打栓機／ラベラー前新設コンベア)
洗瓶機JRS-2400SH型

経営理念

日々挑戦

- 毎日が挑戦、美味しさ、美しさ（美化）に挑戦
- 高い志を持ち、「酒」・「自己」のレベルアップを目指す
- お酒を通じて、人間関係の円滑化に寄与する
- 地域の活性化に貢献する

伝統の継承に加え新たな付加価値 原材料や製麹にこだわる新杜氏

1896(明治29)年の創業以来、三瓶山の伏流水を生かし、味わい深い酒を造り続けている一宮酒造有限会社。幻の酒米「改良八反流」を100%使った特別純米酒「石見銀山」や、発泡性の低アルコール清酒「雪香」などが人気で、県内外のファンを虜にしている。9年前、東京農業大学醸造科学科を卒業した蔵元の次女・浅野理可さんが帰郷。2017(平成29)年に製造の最高責任者の杜氏となり、長年蔵の味を守ってきた但馬杜氏の技を継承しつつ、ワインの自然環境要因をベースにしたテロワールの理念やトレンドを取り込んだ酒造りに挑戦している。

杜氏就任後は、原材料の米をすべて県内産に変更。米の吸水率や麹菌の量、温度調整の方法など麹づくりを一から見直し、同社のブランドに特徴的な旨みに、キレが加わった酒質を生み出してきた。「製麹工程では普通酒でも機械を一切使わず、すべて手造り。品質向上に手間は惜しみません」と浅野杜氏が引き締まった表情で語る。微生物の力を活かす清酒造りにおいて、雑菌は天敵。結婚を機に、看護師から蔵人に転身した夫・怜稀さんの指摘なども参考に、蔵の衛生管理には一層力を入れるようになった。

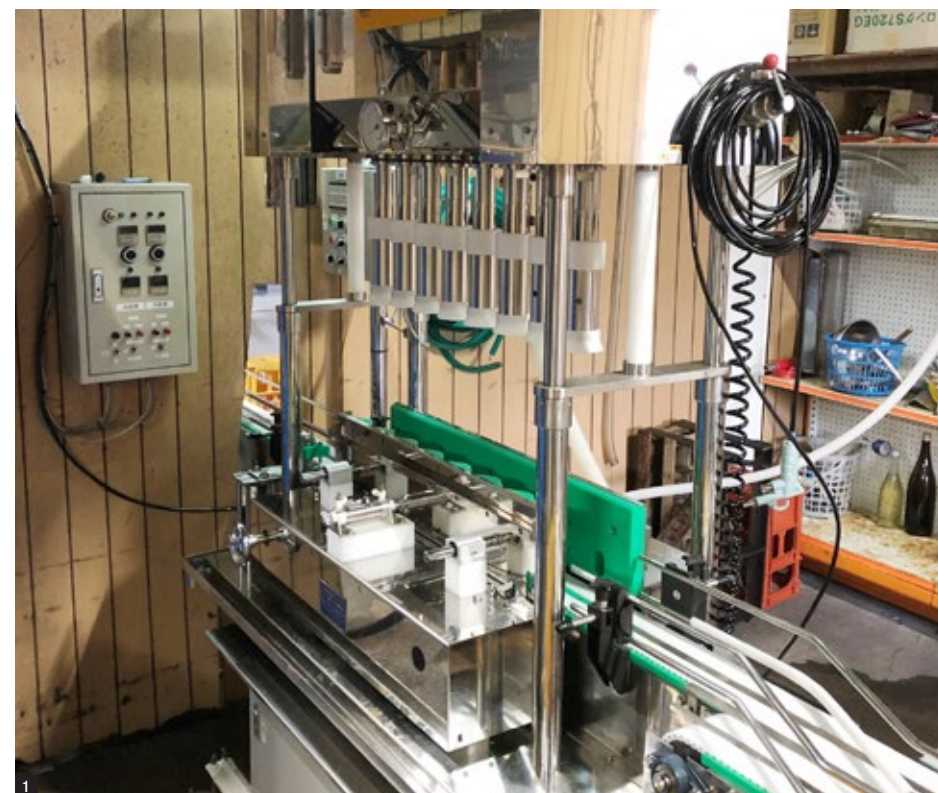
高性能の機械やラインの導入で 瓶詰作業のスピードや衛生面が向上

こだわりの造りで高品質の酒を生み出してきた一方で、課題となっていたのが海外需要の拡大が顕著な中での製造工程の効率化だった。洗瓶機はこれまで1升瓶や720ml瓶、300ml瓶などの定型瓶しか洗うことが出来ず、1回の洗浄ではラベルが取れず、2回の洗浄工程となっていた。

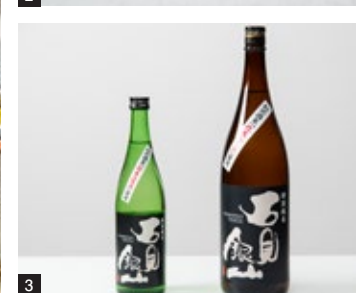
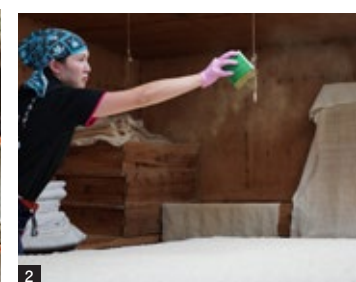
また充填機では、火入れ後の酒を1升瓶に詰める作業しかできないため、ほかのサイズの瓶はもちろん、生酒なども1本1本、手作業で計量しながら入れざるを得ず、相当な時間を費やしていた。「手間がかかる



浅野理可杜氏(右)と夫で副杜氏の怜稀さん



1 導入した充填打栓ライン設備



2 製麹作業中の浅野杜氏

3 改良八反流を使った代表銘柄「石見銀山 特別純米」

だけでなく、新酒をフレッシュな状態でお客様に届けることもできず、造り手としてもどかしかった」と浅野杜氏。搾りが相次ぐピーク時には、瓶詰め作業が追いつかないため、タンクのやりくりなど余分な作業が加わっていた。そこで補助事業により高性能の洗瓶・瓶詰ラインの導入を図った。

自信の銘酒浸透に向け情報発信にも注力 他業種とも連携し新たなファンの発掘へ

新たな洗瓶機は、蔵で使用する約20種の形状の瓶をすべてカバー。同時に新設した充填打栓ラインは、酒の温度や瓶の形状に関わらず、あらゆる商品を仕上げる事が可能になった。「例えば、薄濁りの雪香を詰める場合、これまでは、タンクでの濁り酒混ぜ、200mlの瓶詰め、計量・検品で計8人は必要でした。機械導入後は半分の4人でできるようになり、スピードも品質も向上しました。提供できる商品のバリエーションも増やせそう」と浅野杜氏。機械化は、注力してきた衛生面にも大きな効果をもたらした。

一宮酒造の酒は2022年4月、島根県新酒品評会吟醸酒の部で第1位に輝き、県知事賞を受賞。全国新酒鑑評会でも2年連続で金賞を受けるなど高い評価を得ている。コロナ禍中にHPをリニューアルし、SNSなどを使った情報発信も積極的に展開。今後は、他業種などとも連携して新たなファンづくりに力を入れることにしている。「“とりあえずビール”ではなく、“とりあえず特純(特定純米酒)”と言ってもらえるよう頑張りたい」

■Company Data

一宮酒造有限会社



高評価の発泡性低アルコール清酒「雪香」

代表者名：浅野浩司
設立年：1896(明治29)年
資本金：5,000千円
従業員数：5名
主たる業種：清酒製造業、飲料品卸売業
本社：〒694-0064 大田市大田町大田ハ271-2
電話：0854-82-0057
FAX：0854-82-9085
URL: <http://www.ichinomiyas.jp>

新たな洗瓶・瓶詰ラインの導入で
省力化と生産性に加え品質向上を実現