

やまがたの  
MONO  
成果事例集  
ZUKURI

事業名

## 米鶴酒造 株式会社

糖類・添加物不使用の「まほろばの甘酒」の  
高度化と EC 戦略による新たな販売展開



導入した甘酒糖化タンク

最新鋭機器3種の導入でより高品質な麴の安定的製造が可能に  
生産量アップで甘酒の販路拡大事業を実施展開中



### ものづくり 01

#### 事業の背景・目的

●甘酒は当社の注力商品であり、販売金額も年々増加傾向にあるが、2018年は製造量の限界から売上金額が頭打ちになっていた。この拡大する甘酒市場に着目し、引き合いが絶えない「まほろばの甘酒」の生産量の拡大と品質向上を狙いたい。そのためには、旧型洗米機のため時間と人員を要している洗米工程、細かな温度管理が現装置では困難な麴造り工程、手作業で行い生産量に限界がある糖化工程において改善の余地があると考えている。当事業で最新鋭の洗米機、パネルヒーター、糖化タンクを導入し解決を図りたい。

### ものづくり 02

#### 事業内容

●通常の甘酒は雑菌や酵母菌を死滅させる加熱殺菌を3回行って品質の劣化を防ぎ、安定した美味しさを保つようにしている。それに対して当社の「まほろばの甘酒」は、山形県の酒造好適米「出羽燦々」を100%使用し加熱殺菌処理を1回のみ行うことで、出来立てのフレッシュな味わいが楽しめる。この麴由来の自然な甘みが特徴の「まほろばの甘酒」は人気が高く、常に品薄状態が続いている。本事業において最新鋭設備を導入し、生産性・品質向上を図り、生産量拡大することで機会損失をなくすとともに、さらに成長が著しいEC市場へ商品を投入し売上拡大を目指す。



パネルヒーター



最新鋭の精米機

ものづくり  
03

## 事業の成果

●当初の目的のとお  
り、生産性向上の成  
果は社員の給与増  
加として還元し、地

域経済の雇用創出・賃金上昇に資する取り組みをしている。また、本事業化において、雑味の成分となる米クズや米ヌカを除去できる洗米が可能に、製麴作業においても麴室温のムラがなくなること、より高品質な麴を安定的に造ることができるようになった。この高品質の麴を用いて、現設備の製造数量1回120本から1回700本へと製造力もアップしたため、市場のニーズに迅速に対応することも併せてできるようになった。このことから、弊社の持つ「商品の品質の高さ、有力な酒販店との強力な供給体制、企画力」を活かした酒の販路拡大事業を実施展開できるようになった。

ものづくり  
04

## 今後の展望

●“飲む点滴”とい  
われるほどビタミン  
やアミノ酸などが多  
く含まれ、疲労回復

効果が高い健康飲料として知られる「甘酒」。かつては冬にホットで飲むのが定番だったが、塩麴（こうじ）など近年の発酵食品人気や、夏場の熱中症対策の重要性などから、冷やして飲む甘酒も登場。いまや通年商品として市場は拡大し続けている。とくにニーズを高めているのが健康、美容志向の高い女性や若年層、情報感度の高い消費者層である。「甘酒」の栄養価の高さ、無添加、酒蔵の麴の希少性、老若男女問わず誰でも楽しめることに焦点をあて、実店舗販売の拡大や国内EC販売での売上拡大を目指していく。

## 米鶴酒造 株式会社

代表者：梅津 陽一郎  
設立年：1953年（昭和28年）  
所在地：山形県東置賜郡高畠町二井宿1076  
資本金：4,000万円  
従業員：20名  
TEL：0238-52-1130  
FAX：0238-52-3200  
e-mail：info@yonetsuru.com  
URL：https://yonetsuru.com/



梅津社長

## 業 務 内 容

元禄年間（1688年頃）に初代が日本酒製造を始めてのち現在まで永きにわたり酒造りをし、変革とともに酒造界をリードしてきた。日本酒・焼酎と関連商品の開発、製造、販売を通じて食の豊かさに貢献すること。発祥の地を中心に、米鶴にかかわる人の幸せな生活に貢献することを使命として、今後もさらなる高みを目指していく。