

やまがたの
MONO
成果事例集
ZUKURI

事業名

株式会社 小嶋総本店

生産性と品質安定の向上により
付加価値のある輸出成長を実現する



導入したSD式迅速アルコール測定システム

新設備を導入し生産工程の刷新と効率化を実現
フレッシュで安定した品質の日本酒を世界へ

ものづくり
01

事業の背景・目的

●当社の強みである「プレミアムカテゴリーの高い商品力」と「海外輸出実績」は、市場機会に照らして重要な成長機会となっていた。海外市場ではお酒が消費されるまでの流通期間が長い、コールドチェーンが未整備であるために、国内以上にフレッシュで安定した酒質が求められる。そのためには高度な発酵管理が不可欠であるが、現状の生産体制では、段取作業などの非付加価値業務の人手作業が多く、より高品質な酒造りを行うためには生産工程の刷新と効率化をする必要があると考え

た。本事業で技術開発を行い、成長性の高い海外向けの商品開発を展開していきたい。

ものづくり
02

事業内容

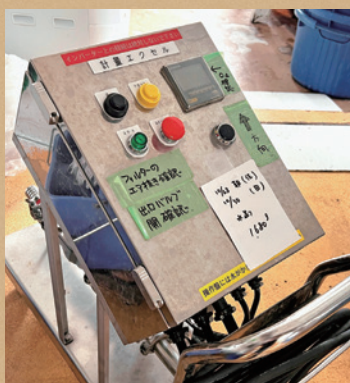
●SD式迅速アルコール測定システムと移動式装置を導入した。

従来は仕込み工程で

の手作業だった分析作業および液量測定作業を自動化し、段取作業など作業者の非付加価値業務の生産を改善する。併せて日本酒脱酸素装置を導入し、酸化防止策として、瓶詰め前の酒に窒素ガスのような不活性ガスを充填することで、酒に溶け込んだ溶存酸素の低減を行い、フレッシュで安定した品質の当社自慢の「究極の酒造り」に活用する。



日本酒脱酸素装置



流量計



酸度・アミノ酸度測定器

ものづくり
03

事業の成果

●アルコール計測と液量計測という毎日の業務が大幅に効率化されたことにより、より品質に直結するアクションに時間を割くことができるようになった。また脱酸素装置によってよりフレッシュさを維持することができるようになり、輸送時間が長い海外輸出において、品質維持の大きな助けとなっている。近年は就労人口の減少によってスタッフの採用が以前より難しくなっており、労働集約的な業務をいかにスピーディーに見直していけるかが重要になっている。そのような環境下においても、高品質な製品を効率よく製造できるようになった本事業の成果は大きいと考える。

ものづくり
04

今後の展望

●コロナ禍で海外出荷が大幅に増えたため、2030年の目標にしていた海外比率30%を2022年に達成することとなった。2023年は反動減で20%前半に減少する見込みであるが、当初予定よりも遥かに速いペースで輸出比率が上昇していることは事実で、取り組みの継続が重要であるという認識を強めている。これまで30年間デフレが続いた日本経済に、ようやくインフレの兆しが見え始め、健全な経済成長に回帰する可能性が期待されるが、事業者としては付加価値増に努め、賃金を上乗せする必要がある。本事業で導入した設備は、生産性と付加価値を高める一助となるものである。その成果を活かして賃金アップに繋がられるよう努力したい。

株式会社 小嶋総本店

代表者：小嶋 健市郎
 設立年：1949年（昭和24年）
 所在地：山形県米沢市本町二丁目2-3
 資本金：2,000万円
 従業員：26名
 TEL：0238-23-4848
 FAX：0238-23-4863
 e-mail：info@sake-toko.co.jp
 URL：https://www.sake-toko.co.jp/



小嶋社長

業務内容

弊社は安土桃山時代の創業より日本酒を製造し、現在では日本酒「東光」をはじめとした酒類、食品、及びお酒の関連商品の販売、資料館の運営を行っている。世代や文化、国境を超えて人々の心に届く本質的な価値を追求し、「本物」の日本酒を造ることを今後も目指してゆく。