

09 柿田川ブリューイング株式会社

地元の柑橘系素材を使用し、二度の発酵工程で生み出す
究極のクラフトビール製造計画

具体的な事業内容

温暖な沼津地区ならではの柑橘系フレーバーと、名水百選に入る柿田川の水源を活用したクラフトビールを、出荷用ビール樽で2次発酵と熟成を行い、風味と味わいを閉じ込めたまま顧客に提供するクラフトビール生産供給計画



会社概要

- 社 名：柿田川ブリューイング株式会社
- 代表者名：代表取締役 片岡 哲也
- 所 在 地：〒410-0855
沼津市千本緑町2丁目8-10
- 取 材 地：同所在地
- 設立年月：平成28年10月
- 業 種：飲料・たばこ・飼料製造業
- 資本金：9,000千円
- TEL：055-919-6473
- URL：<http://numazucraft.com/about/index.html>



取組みの経緯

【素材・製法にこだわり抜いた
クラフトビールを全国へ】



代表取締役 片岡氏

柿田川ブリューイング株式会社は、平成28年創業のブリュワリー（ビール醸造所）である。県内の醸造所で8年間ビール作りを学んだ片岡氏が、沼津地区の柑橘系素材と柿田川の名水の魅力に惹かれ、それらを使ったこだわりのビールを全国に広めたいと思い、事業をスタートさせた。原料であるホップや水だけでなく、発酵タンクをアメリカから取り寄せるなど設備にもこだわっており、ビール好きのメンバー4人で、定番ビール6種類と旬の食材を生かした期間限定ビールを製造している。

基本的なクラフトビールは、麦芽を粉碎・糖化した後で煮沸し、発酵。熟成させて出荷する。熟成タンクから瓶や樽に詰め替えて出荷をするため、詰め替え作業の際にビールが外気に触れ、風味が損なわれる原因になっていた。

ビールへの熱い想いとこだわりを持つ同社では、妥協を許さずに美味しさを追求した「究極のクラフトビール」を作りたいと考えるようになった。風味を逃がさずさらに爽やかな甘みと旨みを持つビールを作るため、ビールの2次発酵に取り組む必要があった。

取組みの内容

【2次発酵を用いた究極のビール製造と
それを可能にした製造体制】



導入した瓶詰機により生産性が向上

同社では究極のビール作りに向けて、製造工程に2次発酵を取り入れることとした。通常は発酵したビールを瓶や樽に詰め替えて出荷するところを発酵したビールに砂糖と果皮を加え、ビール樽に詰め替えたのち、樽の中で2次発酵させて樽ごと出荷する。出荷前の詰め替え作業を行わないため風味が逃げない他、開栓まで発酵・熟成が進むことで、まろやかな味わいとスパークリングワインのような風味を持つ。沼津地区でとれるフルーツの果皮を入れることで、素材本来の甘さや酸味が残し、唯一無二の逸品となる。

同社で新たに2次発酵ビールに取り組むには、発酵設備の導入と作業人員の確保が課題だった。2次発酵を実現する設備として「発酵タンク」、「2次発酵熟成兼出荷用ビール樽」をそれぞれ導入し、既存事業の設備と分けて使用することで風味が混ざること避けた。新たな人員の採用は難しかったため「瓶詰機」を導入し、既存事業の効率化を行い新規事業に取り組める運営体制を構築した。

結 果

【生産性の向上
スローライフを届ける】



2次発酵・熟成用ビール樽をそのまま出荷

これまで手作業で行っていたビールの詰め替え作業を、導入した瓶詰機を用いて自動化させ、2人体制で40本/hであった作業を1人で200本/hに改善。10倍の作業効率で新規事業に取り組む1人の余裕を作り出した。

既存事業の自動化は生産時間の短縮だけでなく、手作業での詰め替えの際発生していた吹きこぼれによるロスをゼロにした。また、究極のクラフトビールは、出荷用樽の中で2次発酵しているため、賞味期限の長期化が可能となり廃棄ロスも低減された。

このように、今回の取り組みにより既存事業、新規事業双方の生産性が向上した。さらに、スパークリングワインに近い風味をもつ究極のクラフトビールは、ビール愛好家のみならず、ワイン愛好家に対しても好評で、販路拡大につながった。売上高は事業開始前と比べて1.4倍に増加している。

素材・設備・製法のすべてにこだわり、惜しみない手間をかけて作る同社の究極のクラフトビールは、全国のビールファンを魅了し、スローライフを届ける。