

株式会社熊本県酒造研究所

熊本市中央区



明治42年、県産酒の品質向上のための研究所として県内蔵元の呼びかけにより設立。酒の神様と称され、初代技師長でもある野白金一氏により分離培養された「熊本酵母」の維持・管理を行う研究機関であり、清酒「香露」の醸造元。

所在地	〒860-0073 熊本市中央区島崎1-7-20
代表者	代表取締役 山下 泰雄
電話	096-352-4921
業種	清酒製造業
資本金	1000万円
創業	1909年
従業員数	14名
採択年度	令和1年度

更に吟醸香の高い純米大吟醸酒の研究開発・商品化・量産化

事業取り組みの目的

時代の潮流を見据え新たな挑戦を。伝統を守りながら新規販路も開拓

「時代によって酒の好みも飲み方も変わる。近年主流のりんごの様な香りのKA-4酵母ではなく、昔ながらのバナナの様な香りのKA-1酵母で純米大吟醸を作ったら面白いかと」と事業のきっかけを語る製造部長の森川氏。しかし、レギュラータイプの生産に合わせた設備とは使う機械も工程も異なります。現在の量産型の生産ラインも活かしつつ、高級路線にも進出できる限定醸造を行う体制を作りたいとハードもソフトも見直し。このような中、県内蔵元の社長からものづくり補助金を進められ、申請から採択、報告までのスパンが短い中で最善を尽くしたいと、申請に向けて舵を切りました。

取り組み内容

職人の手作業で行っていた力仕事を軽減。新たな挑戦の余力を生み出す

ものづくり補助金で導入したのは酒造りの工程を下支えする自動洗米機2台と圧力や蒸しの温度を管理できる吟醸コシ機、蒸した米を冷やす冷却装置です。洗米の時期には1日で数千kgもの米を洗うため、2台をフル稼働で作業をするための米の計量などの手順を若手社員が見直し、作業の効率化に積極的に取り組んでくれたのもメリット。肉体的精神的なゆとりも生まれたと感じています。

また純米大吟醸だけでなく、ひやおろしなど今まで作っていなかったタイプのお酒の生産にも取り組むことができるようになり、新たな販路を開拓できたことも導入の大きな成果と言えます。

取り組み後の状況とこれからの展望

キャッシュフローの見える化で社員の意識も向上。更なる改革への一歩

新しい事業を始めるにあたり、日頃からの事業シミュレーションを大切にしています。作業工程、長期短期の事業・資金計画など、日頃からこれらの現状と先行きを分析し、会社にとって何が必要か、足りていないものは何かを考えることが、リスクを軽減し新たな一歩を踏み出すきっかけにもつながると考えています。また、酒税や設備費、人件費といったキャッシュフローをグラフ等で見える化することで、社員それぞれが会社の経営状況に当事者意識を持つことができます。

補助金ありきで事業計画を立てるのではなく、日頃考えている事業を実現するための一助として補助金を活用する。すると自己資金では諦めていた機械を導入でき単価アップに繋がったり、一部工程が機械化されたことで負担が減り、全体の効率と作業量がアップされるなど、さまざまなプラスを生みながらやりたかった事が実現できます。

どんな業種でも新たな挑戦をするには道具が必要です。導入における成果や経費回収などの追跡分析を続けながら、次の時代に即した選択肢を常に描きつつ、いざというときに動き出せる準備と起業力をつけていきたいと考えています。



導入した洗米機



導入した吟醸コシ機
一度に約460kgの米を蒸すことができる



新たなタイプのお酒の生産にも取り組むことができた