

試作開発／設備投資

広島杜氏の伝統技術を生かした高付加価値清酒の試作開発・商品化と顧客ニーズに応えるための生産性強化による地域経済への貢献

西条の伝統ある酒蔵の一つとして、業容の変化への対応と高付加価値製品開発のための設備更新・新規導入により、地酒ブランドの構築を図る。地域社会および一人一人の顧客とのつながりを大切にしながら、広島・西条ならではの個性ある地酒酒蔵を目指す。



左：西条鶴 純米原酒プレミアム13 右：西条鶴醸造蔵元



PURPOSE

事業目的

既存設備の更新および新規導入設備の活用により、広島杜氏の伝統技術を生かした高付加価値清酒の試作開発・商品化を行う。これによって、特徴ある地酒蔵としてのブランドイメージの構築を通じた売上拡大を目指す。あわせて、社員待遇の改善、および地域経済への貢献、地元の活性化への波及効果の発現を図る。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

日本酒業界はこの10年間で多くの蔵元が廃業など苦戦する中、地酒蔵のブランド構築に成功した一部の蔵元は、和食の世界文化遺産認定やクールジャパン効果もあり、大きく売り上げを伸ばしている。

女性、高齢者をはじめとする低アルコール酒類飲酒に慣れた消費者にとっては、標準的な日本酒よりもアルコール度数が低いワインと同じ13度程度で、食事と一緒に楽しむことができ、米の旨味をしっかりと味わえる純米酒が望まれている。しかしアルコール度数の低いお酒は、米の旨味が薄いと評されることが多く、醸造の技術的難易度も高い。

TARGET

製品開発の目標

広島杜氏の伝統的な酒造りを継承し、手造りのよさを生かせる木道具を多用する当蔵の特徴を活かした高付加価値商品として、他社では難しいアルコール度数の低い13度でありながら米の旨味を味わえる純米原酒の試作開発・商品化を行う。ビン詰め生産効率の向上と、火入れ温度の安定による酒質向上の課題については、生産数量規模に見合わなくなってきたボイラー・火入れ(熱処理)設備の更新により対応、低度数製品開発製造のために必要なきめ細かい調整の課題については、製品の成分を短時間で正確に測定可能な計測器の導入により対応を図る。

DETAIL

製品開発の内容

- (1) 製造後40年を経て老朽化した木甕を、後継者不足で全国で1社のみとなった木甕業者の数年後の廃業に備え、新調・大型化した。
- (2) ビン詰め温度65℃により生産効率を向上、火入れ温度安定により酒質を向上するため、ボイラー・火入れ設備を新規更新した。
- (3) 目視で数時間を要する酒質測定作業時間の短縮と測定精度の向上のため、酒類用振動式密度計を導入した。
- (4) 冷蔵貯蔵設備の新設により、通常よりもアルコール度数が低い13度の純米原酒の酒質を維持するための貯蔵キャパを拡大した。



左:ボイラー・火入れ設備 右:酒類用振動式密度計

RESULT

本事業の成果

- (1) ボイラー、火入れ設備の新規更新によりビン詰め能力が1.8Lビンで500本⇒1,200本/時間に向上。
- (2) 木甕の新調により1回の蒸きょう工程で500kg⇒700kg、1仕込み最大量が700kg⇒900kgに向上。
- (3) 測定器の導入により作業時間が1/4〜1/8に短縮。
- (4) 新規冷蔵庫での保管本数が1.8Lビンで6,000本増加⇒冷蔵貯蔵庫の保管本数が合計8,000本に向上。
- (5) アルコール度数13度の新製品を完成、卸を経由しない限定販路にて市場投入した。競合2社の最後発ながら、狙い通り女性・高齢者からの高い評価を得た。

PROSPECT

今後の展望

本事業で開発したアルコール度数の低い新製品だけではなく、既存ラインナップを成熟・発展させていく方向で、地元の食文化の理解に基づき、地元食材や調味料に合う酒造りを進める。これによって、広島・西条ならではの特徴ある地酒蔵としてのブランド構築を図り、地酒酒販店との取引を現時点の3倍レベルまで引き上げたい。

一方、年一回10月開催の西条酒まつりへの出展や消防団など地域貢献活動を通じた地元西条の社会との密接なつながりや、当社製品を通じて当蔵へ興味を持って下さる一人一人のお客様とのつながりを大切にしていきたい。



KEY POINT

ココがポイント！

きこしき
木甕は広島社氏の伝統技術が活きる重要な設備の一つで、一般のステンレス製甕よりも断然よい米の蒸し上がりが得られる。



新調した木甕



新規冷蔵庫

CORPORATE DATA

事業者概要

西條鶴醸造 株式会社



住所: 広島県東広島市西条本町9-17
電話番号: 082-423-2345

代表者名 伊野本 雅子
設立 明治37年6月
資本金 1,000万円
従業員 13人
事業内容 清酒製造業



蔵元 支配人
伊野本 真彦

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています

当社は明治37年の創業以来、地域に根差した酒造りを114年にわたり続けて参りました。全国でも有数の米どころ広島・西条の地元の高品質な酒米と、軟水傾向の広島地方の中でも比較的硬度が高めの西条の水に由来した「口当たりがやさしい中にもキレがある」当蔵の酒ならではの味わいは、お好み焼きに代表される地元の料理や食材に合い、食事の中でもお楽しみいただけます。当蔵の酒造りに興味をお持ちの方々からのご連絡をお待ち致しております。