

平和酒造株式会社

ものづくり技術

一般型

発泡性ゆず酒の製造技術を開発 製造領域の拡大を図る

事業内容 立地特性を活かした 日本酒、梅酒、クラフトビールを展開

品質至上主義を徹底し、口当たりが良く品質の高い日本酒を造り続けている酒蔵である。同社を代表する日本酒「紀土」は、世界的な酒の品評会である「IWC(インターナショナルワインチャレンジ)」の吟醸・大吟醸酒部門で2年連続金賞を受賞し、日本を代表する銘酒として世界的に認められている。

日本酒の醸造は冬場に限られるため、通年で従業員を雇用できないという問題があった。そこで、日本酒に加え、和歌山県の特産物である梅を用いた梅酒の製造にも力を入れ、年間を通じて醸造できる体制を構築し、従業員の安定した雇用を実現した。梅酒は「鶴梅」のブランド名で、完熟・

すっぱい・ゆず・完熟濁りの4種類を定番商品として展開している。2016年5月には、クラフトビール「平和クラフト」の販売を開始。日本酒、梅酒、ビールと季節ごとの醸造体制が確立された。そのほか、イチゴや夏みかんリキュールなどの季節限定商品を製造するほか、一部受託生産も請け負っている。

これら商品の販売は、大手の流通には載せず、また直接販売も行っていない。同社が認めた全国各地の酒専門店へのみ直接販売しており、そこから全国の酒愛好家へ届けられている。

補助事業 発泡性商品の需要拡大に対応 加圧充填機を導入

果実をベースとしたリキュールを発泡させたものが若者を中心に好まれつつあり、スタイリッシュにお酒を楽しむ際に“泡(炭酸)”は不可欠な存在となっている。今後、それら商品の需要の拡大が一層期待される市場環境において、同社の強みである日本酒由来のアルコールを生かした日本酒×和歌山県産果実のリキュールに炭酸を加えた商品は他になく、市場で優位性を維持できる可能性が高い。

これまで、果実をベースとしたリキュールの発泡には取り組んでいなかったものの、ビール事業にて取り組んでいたため炭酸ガスを含ませる技術は既に有していた。ただ、商品化を進めている「ゆずスパークリング(発泡性ゆず酒)」の生産を本格化させるには既存の生産設備に2つの問題点があった。

1つ目は、遅すぎる充填スピード。2つ目は、炭酸ガスを

飲料に含ませる過程でのガス抜け、酸化、汚染のリスクである。これらの改善を図り、新製品の「ゆずスパークリング」の安定供給を行うため、今回の補助事業では加圧充填機を導入した。



平和酒造 株式会社

代表取締役 山本 文男
〒640-1172 海南市溝ノ口119
TEL: 073-487-0189 FAX: 073-487-4641
URL: http://www.heiwashuzou.co.jp

〈業種〉清酒製造
〈創業〉1928年
〈資本金〉10,000千円
〈従業員〉50人

成果

安定した供給体制を構築 2016年秋頃に「ゆずスパークリング」を発売

今回導入した加圧充填機と既存充填機を比較すると、充填スピードはおよそ10倍スピードアップした。炭酸ガスを含ませる圧力も安定し、賞味期限も3~4ヵ月程度延ばすことができた。ボトルネックになっていた生産量の問題と保存期間の課題を解決することができ、安定供給ができる体制はほぼ整ったと言える。

現在、製品化への最終調整を行っている段階にあり、細かなレシピの見直しも行っている。例えば、テストマーケティング(試飲)を行ったところ、果実の味が効きすぎているなどの声が上がっているため、味の微調整も行っていく予

定だ。また、王冠で蓋をする方法を考えていたが、保存が利かないとの声もあり、スクリューキャップに変更する予定である。

ラベルやパッケージデザインも、いかにお客さまの手にとってもらえるか、商品のブランド力をも左右する大切な要素であるため、この点にも力を注いでいる。

販路に関しては、既存の取引先から販売を開始していく予定で、今年(2016年)秋頃の発売に向けて、着々と準備が進められている。

今後の展開

ライフスタイルに合った商品の提供 海外展開にも意欲的

大量生産・大量消費という20世紀型の生産・消費の形から、多様な価値観や個々のライフスタイルを重視した生産・消費の形へと徐々に移行しつつある。

「当社のお酒を選んで、飲んでくださるお客さまとのつながりを意識し、少量生産で品質の良いものを提供していく」

今後もこの製品づくりのスタンスは堅持しながら、和歌山県産品を使った様々なアルコール飲料の試作開発を進め、ライフスタイルに合った商品を提供していく。また、品質の良い商品を提供してだけでなく、ライフスタイル

に変化を与えるぐらい影響力のある商品も提供していきたいと、開発にも意欲をみせる。

近年、日本酒をはじめとする国内産のアルコール飲料が海外で再評価されている。海外において和食が今まで以上に食される機会が増えたことを背景に、海外での日本酒需要が高まっている。海外での販売方法は思案中であるが、中長期的には自社オリジナル商品の海外展開も視野に入れて

