

合名会社 丸正酢醸造元

伝統技法と現代技術の融合による醸造酢の生産性向上と輸出促進事業

古式醸造の味わいと品質をより向上させて世界中に丸正酢を発信



補助事業

モンドセレクション12年連続最高金賞を受賞 世界が認めた本物の味わいに生産性をプラス

140年以上の歴史と伝統を受け継ぐ老舗「丸正酢醸造元」の丸正酢。昔ながらの合掌造りの醸造蔵で完熟される手づくりの酢で、「誰でも造れる酢はつくりたくない」の職人魂が、世界から認められる本物を生み出す。看板商品は、モンドセレクションで最高金賞を12年連続で受賞し、2009年と2012年、2015年、2016年には国際最高品質賞を獲得した「那智黒米寿」。現在、日本国内だけでなくとどまらず、世界の自然食愛好家から親しまれている。

ヨーロッパへと販路を拡大した平成15年以降、海外輸出が年商の15%を占めるようになり、輸出量は増加する一方、従来の生産工程では求められる数量を期間内に間に合わせることが難しく、断るケースも多々あり、1年間で10件以上の謝絶実績が発生していた。

しかし醸造の仕込みに関しては、木桶を用いて手作業で行うことが同社の最大の強みであり、味と品質を維持するためにも醸造工程のプロセスを改善することは困難。唯一手をつけられるのが、酢が完成した際に残る沈殿物のもろみを搾りきる「圧搾」の作業であった。

今回、補助事業を使って「自動圧濾圧搾機660型48段」を導入。今までは、創業以来長年使用していた「しぼり槽（ふね）」を用いて、すべて人力で作業を行っていた。同作業では1日に2度程度、適度な加減で圧力をかけてハンドルを締めていく必要があり、2人がかりで約2週間、この工程を根気よく繰り返していた。一度の圧搾で搾りきる量は6石～6石5斗（1080～1170ℓ）。人的労力では時間及び量に限界があった。

成果

味と品質を維持する醸造工程はそのままに 自動圧濾圧搾機で鮮度と生産性をアップ

「自動圧濾圧搾機660型48段」は文字通り、濾過と搾りが同時に行える機械。エアコンプレッサーで常時圧力をかけることができる。ただし必要以上の力を加えず、余分なえぐみを搾り出さないよう改良を重ねた。その結果、以前よりも味わいが良く、さらに7石～7石5斗（1270～1450ℓ）を1～2日程度で完全に搾り終わるため、商品の鮮度も量も従来より上がり品質も向上。鮮度という付加価値をつけて、よりスピーディーにお客様のもとに届けることができるようになった。また作業時間の大幅な短縮が作業効率の向上につながり、人的労力もほかの商品製造に回すことができたことから、全体的に生産性もアップしている。



今後の展開

海外輸出は年商の約3割を占めるまでに成長 TPP 関連諸国や未開拓の国へも積極的に営業を開始

フランスやベルギー、イタリアやオランダ、イギリス等、今まで生産能力の頭打ちで大量注文に対応できずにいた国々へも供給を開始。1年目から5～10%の売り上げ増を見込んでいた。現在、同社の海外輸出は年商の約3割を占めるまでに成長。今後、さらなるマーケットの拡大のほか、品質と供給の安定化、また高品質な新商品の開発・製造にも取り組めるようになった。次なるマーケットに見据えているのはアジアを中心に、マレーシアやドバイなど。TPP 関連諸国や未開拓の国へも積極的に営業を開始予定。新商品としては、飲む点滴として知られた甘酒を使いリニューアル商品の発表を検討している。



熊野の聖地と那智霊山の伏流水 本物だけが生む伝統の味わい

明治12年創業の老舗、丸正酢の醸造元。原料はすべて自然のものを厳選し、那智霊山の伏流水と伝統の古式醸造を用いて、世界から認められる本物をつくり出す。90歳を超える社長を筆頭に職人は4人。醸造元の命でもある菌の性格を見極め、毎日発酵状態を見ながら工夫と手間をかけて仕上げる。お客様に喜んでもらうことを第一に、伝統を守りつつも攻めの姿勢で、現在商品数は25種類。



代表取締役
小坂 晴次



合名会社 丸正酢醸造元

代表者／代表取締役 小坂 晴次
設立／明治12年
資本金／100万円
従業員／10人
事業内容／丸正米酢の醸造・販売

〒649-5331 東牟婁郡那智勝浦町天満271
TEL.0735-52-0038 FAX.0735-52-6551
URL.<http://www.marusho-vinegar.jp>
Mail.support@marusho-vinegar.jp