

川鶴酒造株式会社

製造環境

一般型

独自の製造技術を発展させた日本酒開発

国内外で日本酒への関心が高まり、高付加価値の日本酒が需要を伸ばしている昨今。新たな日本酒を開発するため、製造工程における課題を解決する4つの設備を導入。日本酒の生産力・品質の向上を図って、新たな高付加価値商品を開発し、国内外へ事業を発展させる。



Q 取組の背景 Background of efforts

近年、高付加価値商品である「特定名称酒」が国内外で注目され、減少傾向にあった日本酒の製造量が平成25年度にプラスへと転じた。当社でも同様の傾向があり、「特定名称酒」である高付加価値商品の海外輸出が増えているが、海外では当社にはない新しい味わいが求められている。そこで、外国人の嗜好や飲用スタイルに合わせた新しい味わいの「特定名称酒」を開発するため、日本酒の製造工程における課題の解決を図った。

R 事業の実施内容 Implementation content

新しい「特定名称酒」の開発における課題点は「洗米工程での洗米精度のバラつき」「発酵工程での迅速で正確な成分分析」「上槽後の貯蔵から充填までの温度による品質劣化」。これら3点を解決するために、洗米機コメクリーンSK-150V・SD分析システム・冷却タンク・熱交換急速冷却装置の4設備を導入。そして、①機械の発注 ②機械の設置・調整 ③機械の評価 ④本格稼働 の4ステップで導入設備を本格稼働させた。

R 事業の成果 Achievement

【洗米工程】

糠成分の不完全除去や、米の割れからくる不規則な吸水率など洗米精度のバラつきにより、糖化と発酵のバランスが崩れ、鈍重な甘口の味わいになっていた。今回、気泡式洗米機を連続洗米型に改良することで、必要な作業員が3名から1名に削減できるようになった。さらに、健全発酵に必要な品質の麹造りや、糠成分を除去したクリーンで均一な品質の蒸米を安定して製造できるので、目標であるドライで軽やかな味わいの特定名称酒を製造できるようになった。

【発酵工程】

酵母の環境把握ができる成分分析は1試料ごとに約60分を要するため毎日行えていなかった。正常ではない環境によって酵母の繁殖が停止することがあるため分析システムを導入。これにより、毎日、短時間で正確な分析と酵母の環境把握ができるようになり、酵母の健全発酵と、糖化バランスを安定化できた。

【加熱殺菌後】

上槽後の酒は、加熱殺菌時の積算温度により味わいや

香りが熟成しすぎることがあるため、導入した熱交換システムと冷却タンクで、殺菌後の酒を速やかに30度以下に冷却。これまでタンク貯蔵で実現できなかった3度以下の低温貯蔵で新鮮さを保っている。



▲気泡式洗米機・洗米機SK-150V ▲分析システム ▲冷却タンク

R 今後の展望 Future prospects

近年、日本から輸出される酒類は増加傾向にあり、酒類のうち、清酒については米国が数量、金額ともに最大となっている。そんな中、本事業と当社の強みである技術力を駆使して、外国人の嗜好や飲用スタイルに合わせた新たな「特定名称酒」を開発・安定生産し、米国市場へ事業を発展させながら、売上向上を図る。1年後の経常利益の伸び率は3%、5年後には59%を見込んでいる。また、季節雇用だった酒造技術職人から社員体制に変えて、高品質な日本酒醸造技術を継承し、当社の経営資源の蓄積も図る。さらに安定的な生産体制を構築し、長時間労働の是正と働き方改革、雇用の場の確保にも努めていく。

現場の声



機械のオペレーションに慣れるまで時間はかかったが、導入後洗米の精度が上がり、毎日の成分分析が速やかに行えることで、発酵中の醪管理の精度を上げることができたり、冷却タンクでの低温の貯蔵もできるため、鮮度を維持したまま貯蔵することができるようになったなど成果があった。

COMPANY PROFILE



川鶴酒造株式会社

所在地 〒768-0022
香川県観音寺市本大町836番地

TEL 0875-25-0001

設立 1937年11月

代表者 川人 裕一郎

業種 酒類の製造・販売

従業員数 16名

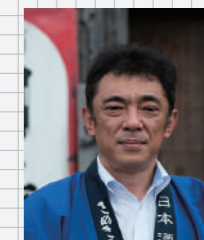
URL <http://kawatsuru.com/>

事業内容

酒類の製造・販売

主要設備

洗米機/成分分析システム/冷却タンク/冷却システム



代表取締役 川人 裕一郎

「川の流れの如く、素直な気持ちで呑み手に感動を」という酒造りの精神のもと、国内外へ事業発展を。

明治24年の創業以来、酒造りの精神は脈々と引き継がれています。「酒造りは米作りから」と申しますように、良い原料がなければ、良いお酒はできません。私たち作り手が農家さんの米作りの苦勞をはじめ、原料となる酒米の特性を十分に理解することで、当社が目指す酒質を実現でき、本質的な酒造りに挑めると考えます。だからこそ、私たちは、国内のみならず、海外へ向けた国ごとの嗜好やお酒の飲用スタイルに合わせた新しい高付加価値の日本酒開発に着手できるのです。そうして、日本酒における最大の輸出国である米国への輸出を開始し、TPPを機に海外への販路を広げ、売上拡大だけでなく、雇用の創出や長時間労働の是正、地域経済の活性化に尽力してまいります。