

一步先へ



ぎふを支える中小企業

1870年創業の老舗造り酒屋渡辺酒造店は、清酒の製造工程で生じる酒かすを原料にしたカストリ焼酎の事業化に取り組んでいる。昨年2月には、名古屋市の醸造機器メーカーから酒かすの蒸留装置を導入。試験運転とサンプリング測定を数十回にわたって行い、新商品「飛騨蓬菜 蔵元の隠し焼酎」として販売を始めた。渡辺久憲社長は「酒造りの伝統を守りながら、常に新しい商品を提供することで顧客の信頼に添えていきたい」と力を込める。

消費者の日本酒離れで苦境にあえぐ清酒業界にあって、同社は過去10年間で4億円から10億円と毎年、右肩上がり売り上げを伸ばしている。そ

5

渡辺酒造店

酒の副産物で革新的焼酎



職場紹介



渡辺酒造店の本社＝飛騨市古川町壱之町

【業種】清酒製造業

【拠点】▷本社(飛騨市古川町壱之町7の7)▷物流センター飛騨市▷営業所 高山市

【売上高】10億円(2016年9月期)

【従業員数】49人(うち季節酒造工9人)

【初任給と賞与】▷初任給 大卒17万5000円 高卒13万5000円▷賞与 年2回

【主な福利厚生】リフレッシュ休暇制度、地域活動手当など【電話】0577(73)3311

【ホームページ】<http://www.sake-hourai.co.jp/>

【採用情報】▷若干名▷エントリー 本社へ電話

PR動画が見られます▶



酒かすの再利用に向けて導入した蒸留装置と渡辺久憲社長＝飛騨市古川町金森町、渡辺酒造店物流センター敷地内の専用拠点

の理由は国内外の日本酒コンクールで最高賞を多数受賞するなど優れた品質に加え、積極的な情報発信、顧客との直接取引が約30%あることなどが挙げられる。

順調な成長を遂げる同社だが、清酒の生産拡大に伴って副産物の酒かすも大量に発生しすること

が問題となってきた。「数年後には50%の余剰な酒かすが出てくる。産業廃棄物として処分せざるを得なくなり、費用も膨大になる」。この課題を解決するためには思い切った発想の転換が必要と、渡辺社長は酒かすを原料とした焼酎の製造にゴーサインを出した。「清

酒業界にとってはライバルであり、大きなブームも去ったのになぜ焼酎なのか」。当初、社内には焼酎に対して複雑な思いがあったと苦笑いする。

それでも、プロジェクトが立ち上がると、社員は持ち前の職人魂を発揮して全力で挑んだ。導入

余剰酒かすを原料に新商品誕生

「日本酒の香りが残るフルーティーな焼酎。刺し身など魚介類に合うとの評価もいただいている」と笑顔を見せる。今後、木たるによるカストリ焼酎の長期熟成も計画しており、新分野への挑戦は続く。

(この企画は隔週火曜日に掲載)

した蒸留器は減圧下で、高熱のマイクロ波によって酒かすを精製する仕組みで、酒かすの投入量や運転時間によってアルコール度数など品質に違いが出る。開発チームは40回にわたる試験運転で計12トの酒かすを投入し、1565℃のカストリ焼酎を抽出した。アルコール度は平均32度だったが、それぞれに綿密なデータを取ったほか、同社を訪れる観光客らに試飲アンケート調査も行い、新商品の販売にこぎつけた。