

世界的評価を得た酒蔵の新たな挑戦を 事業計画と設備導入支援で支える

課題

震災も乗り越えた酒蔵が 新しい酒造りの体制づくり

宮城県大崎市で約140年間、酒の醸造を続けてきた株式会社新澤醸造店の新たな看板商品「伯楽星」は、現経営者の杜氏が平成12年に発表した銘柄だ。「究極の食中酒」として高い評価を受け、イギリスに専属エージェントをもち、欧米に輸出を行うほか、JALの国際線の機内酒として採用されている。国内では、全国約60店の特約店を中心とした流通形態のもとで販売を行っている。

だが、ここに至るまでの同社の歩みは決して順風満帆なものではなかった。現経営者が家業に就いたときは、倒産も考えるほどの状態。「伯楽星」の発売で上向きに転じたものの、東日本大震災で蔵が全壊し、壊滅的な打撃を受けた。それでも、すぐに70km離れた川崎町に蔵を移転して、酒づくりを再開した。移転後、広くなった蔵で、かつては手作業だった作業を機械化するなど設備の充実にも力を注ぎ、日本酒をベースにした梅酒、ヨーグルト酒、ゆず酒、紅茶酒などのリキュール酒の開発にも積極的に取り組んでいる。

大崎商工会では平成24年に、新たなリキュール酒の開発に際して少量果汁搾汁に対応する加工設備の導入のため、ものづくり補助金の申請をサポートし、設備を導入。その後、製造を進めるなかで問題点が浮かび上がってきた。

それは、①コストダウンの必要性、②通年醸造のための製造ノウハウの習得、③品質管理体制強化のための資金調達、の3点である。

①については、労働力が確保できず生産性が低下したことでコストダウンが必要となった。②は、生産施設の更新で製造環境が向上したために可能となった通年醸造を行うにあたって研究を行いたいというもの。③は、検査機の導入にあてる費用の調達だ。

支援

人材確保、人材育成を進めて 経営力向上を実現する

酒蔵の仕事は労働環境が厳しいため、どうしても敬遠されがちだが、生産力を左右する人材の確保は重要だ。商工会では、職場環境の合理化、環境改善が必須と考え、生産性向上のための検査機器の導入を検討。課題克服に向けた事業計画の策定と、ものづくり助成金の申請支援を行った。



品質向上のための分析装置

また、これまで経営者が一人で行ってきた業務の一部を幹部社員に移譲するべく、事業計画の素案の作成を行えるまで指導。斬新なアイデアで酒づくりに邁進する経営者の右腕としてサポートする人材の育成にも乗り出した。

さまざまな取り組みによって同社の売り上げは、5年前と比べて200%増、経常利益も60%の増加を達成した。

今後は、新たに計画している原料に世界一の高白米を使った吟醸酒の醸造、製造ノウハウの継承、さらなる販路拡大による経営力の向上を目標に歩みを進めていく。

支援の経過

期間	支援内容
H24年12月	ヒアリング開始
H25年3月	ものづくり補助金の申請支援
H26年3月	生産性向上のための事業計画作成
H28年3月	ものづくり補助金の申請支援
H30年4月	ものづくり補助金の申請支援

会社概要

会社名：株式会社新澤醸造店
住所：宮城県大崎市三木本字北町63
電話番号：0229-52-2512
代表者名：代表取締役 新澤巖夫
創業年：昭和25年
従業員数：35名
商工会名・担当者名：宮城県商工会連合会・鈴木徹