

麦焼酎発祥の地・壱岐。この地で、大正時代より少人数で 丁寧に焼酎を造り続けている酒蔵。また島で唯一、日本酒造 りにも取り組んでおり、そのクオリティーの高さは全国の酒屋 が認めるほど。2019年にはG20大阪サミット晩餐会で壱岐 麦焼酎「ちんぐ」が使用され、また経済産業省「はばたく中小 企業・小規模事業者300社」に選出されるなど、各方面より 高い評価を得ている。

▮補助事業の内容と成果

手造り焼酎の品質向上、

及び多品種少量生産への体制を整え、

グローバルな販売展開を目指す

【事業のきっかけ】

米麹を蒸す工程では、麹菌がまんべんなく蒸米につくよう に、中は柔らかく、周りは少し乾燥気味に蒸すことが求められ る。しかしボイラーの圧力が足りず、全体的に柔らかく仕上 がっていた。また瓶にラベルを貼る作業に関しても手作業で 行っていたため、きれいに貼るのは難しく、全従業員が対応 することができず、時間もかかっていた。

【事業内容・成果】

今回ボイラーを500型から750型にしたことによって、麹米 の蒸しの圧力を以前の4倍まで高めることが可能となった。そ の結果、蒸米一粒、一粒がくっつかず、麹菌がまんべんなく 中まで入るようになり、より甘みと香りがしっかりした焼酎に なった。品質が向上し、目指す味に近付いた。

導入した半自動ラベラーは和紙、洋紙はもちろん、大小 様々なラベルに対応。一週間かかって手貼りしていた生酒の ラベルが3日で出荷できるようになり、短納期につながった。ま た簡単にラベルが貼れるようになったことで、全従業員が対 応できるようになったほか、多品種少量生産の体制も確立。 作業がスピードアップした分、営業や展示会などの時間も確 保できるようになった。

【今後の展望】

現在、県の取り組みに参加するなどしてヨーロッパや中国・韓 国などのアジア圏にも販売をしている。今後は海外への販売量 を増やしていきたい。そのために新たに、壱岐焼酎をベースとし たジンを開発している。

ものづくり補助金活用

麹米に麹菌が まんべんなくつくことで、 焼酎の品質が向上した。

麹米の蒸しの圧力が4倍!

多品種少量生産の体制が整い、 営業活動の時間も確保できた。

ラベル貼りの作業時間が 2.5倍のスピードアップ!



重家酒造 株式会社

壱岐市石田町印通寺浦200

Te I.0920-44-5002 Fax.0920-44-8401

https://www.omoyashuzo.com/

代表取締役社長/横山雄三 設立/1924年

資本金/220万円

業種/酒類製造業









