

酒類製造業

合資会社 吉田屋

伝統の搥ね木搾り技法 × 花酵母で
唯一無二の酒を造る。



全国でも数少ない「搥ね木搾り」技法で酒造りを行う酒蔵。
この技法の特徴は、搾りきらないこと。酒袋の最後に残る嫌な
味を搾り出さないため、純な味わいの酒が生まれる。また県内
で唯一「花酵母」を使った酒造りにも取り組んでいる。アペリ
ア、ひまわり、なでしこ、つるばら、日々草、桜の6種類の花酵
母を使った酒は香り豊かで、女性のファンを増やしている。

補助事業の内容と成果

女性向けフルーティーな香りの

「花酵母」の生産能力を向上し、

競争力を強化する

【事業のきっかけ】

酒造りにおいて原料処理は最も大切な工程で、米にどれ
だけの水を吸わせ、何%で蒸し上げるかという蒸米の工程
は、酒の味を左右する。しかし従来の蒸米機では、ドレン抜き
機能がないため、米の位置によってムラができ、ベストな蒸米
といわれる「外硬内軟」の状態にはならなかった。またもろみ
の温度管理に関しても、これまではタンクの周囲に冷水をま
わすことで調整していたため、もろみの状態によって細かく温
度を変えることができなかった。

【事業内容・成果】

新しく導入した蒸米機は、ドレン抜きをはじめ多様な機能を
有する新型。これにより外硬内軟の蒸米の製造が可能になり
、清酒の品質が向上した。また1回に蒸せる白米の量が
90%ほど増えるため、1本のもろみの量を増やすことができ
、生産性が向上した。

さらに自動温度制御「発酵槽（サーマルタンク）」を導入する
ことで、外気温に左右されず、細かいもろみの温度管理が可能
となった。これにより品質が格段に安定し、さらには密閉型で香
りが飛散しないという利点もあった。温度管理が容易になったこ
とで、これまでは1月～3月上旬に行っていた吟醸酒、大吟醸酒
の仕込みが、その前後でもできるようになり、生産量が増えた。

【今後の展望】

生産量が増えた分、東京をはじめ、ネット通販での販売に
も力を入れていく。また女性が好む可愛いデザインのラベル
を使用するなど工夫を凝らし、さらなる女性の清酒愛飲市場
開拓を目指す。



合資会社 吉田屋

南島原市有家町山川785

Tel.0957-82-2032

Fax.0957-82-3084

http://bansho.info/

✉yoshidaya@bansho.info

代表社員 吉田嘉明

設立／1917年6月21日

資本金／1,000万円

業種／酒類製造業

従業員数／5名



ものづくり補助金活用

吟醸酒の
生産能力

125%拡大

蒸米機とサーマルタンクの導入により、
生産能力の向上はもちろん、質の高い
清酒の製造が可能となった。

