



平戸から世界へ。
 美味なる「飛鸞」、ここにあり。

有限会社森酒造場



有限会社森酒造場

長崎県平戸市新町31-2
 TEL/0950-23-3131
 FAX/0950-22-4174
 HP/https://mori-shuzou.jp/
 MAIL/hiran@mx7.tiki.ne.jp

取締役社長/森幸雄
 設立/1895年10月1日
 資本金/9,500,000
 業種/飲料・たばこ・飼料製造業
 従業員数/7名



明治28年創業、平戸にて主に日本酒製造業を営む。創業
 当時から地元根付いた酒造りを行っており、現在は五代目
 蔵元・森雄太郎のもと、生酛(きもと)造りと呼ばれる、酒母を
 手作業で作る江戸時代の製法を復活。こだわりの製法と平
 戸の恵みで造る「飛鸞(ひらん)」は地酒専門店だけに卸して
 おり、多くの日本酒愛好家から高い評価を得ている。品質向
 上はもちろん、ブランドを確立すべく奮闘している。

事業のテーマ

世界へ向けた平戸ブランド日本酒の
 高品質生産及び生産性向上を可能にする
 プロセスの構築を行う

事業のきっかけ

近年、高付加価値のある純米酒が国内だけでなく、海外でも注目されており、
 小規模事業者はそうした高付加価値商品に力を入れている状況があった。しかし
 従来の設備は、普通酒の大量生産に適しており、大吟醸・純米酒など特定名
 称酒と呼ばれるものの製造には不向きな環境であった。また地域の杜氏制度の
 衰退もあり、人材不足にも悩まされていた。

事業内容・成果

市場のニーズにあった特定名称酒の製造ができる環境を整えるため、「自動洗
 米機」「佐瀬式吟醸搾り機」「プレートヒータークーラー」を導入した。自動洗米機

はジェット水流によって米を傷めずに洗米できることから品質が向上した上に、人
 員も5名から2名に、さらに洗米能力も4倍に上がった。新たな搾り機は、清酒製造
 において最も酒を搾るのに適した機械で、従来の旧式のものより格段に品質の向
 上が見られた。また火入れ工程において使用するプレートヒータークーラーは品質
 の劣化が少なく、芳醇な香りが維持できるようになった。これら新機械の導入によ
 り、純米酒の製造に適した環境が整い、「飛鸞」ブランド化の道筋ができた。

今後の展望

これまでは平戸市を中心に主に長崎県内で販売を行っていたが、「飛鸞」の
 認知度が上がるにつれ、取引先が全国へと広がっている。今後はさらに取引先
 を増やしていきたいと考えているが、そのためにも生産力の向上は必須。現在、
 仕込みの環境づくりのため蔵の改装を行っている。

ものづくり補助金活用

「飛鸞」の生産量

1.5倍
 (1本/1,800ml)

質の良い酒を造る環境が整い、
 「飛鸞」のブランド構築が可能となった。