23

能勢酒造 株式会社

歴史300年以上の酒造会社が桜川の銘水と炭酸水を生かしリキュールで酒づくりを復活

会社外観

「梅香泡（うめかほう）」と「ブルーベリーサイダー」

シャワー殺菌機

事業内容 地元の銘水と炭酸水を使った瓶商品を柱に成長

「能勢酒造」は大阪府能勢町の釈迦岳から湧き出る桜川の銘水を仕込み水にする酒造会社として300年前に創業した。昭和40年代に酒造づくりをやめミネラル水の製造販売に着手。造酒屋の使う水の良さを伝えるため酒造の社名は残しつつ昭和59年に主力商品の炭酸飲料の製造を始めた。ウイスキーの水割りブームや焼酎ブームで業務用中心にミネラル水や炭酸水の売り上げを伸ばした。

店頭販売に進出し、平成19年には大阪府のおおさか地域創造ファンドの採択を受け「桜川サイダー」を商品化。甘味ながら泡が細かく喉越しが良く後口もスッキリと好評を得ている。炭酸技術を生かし京都のゆずサイダーなどご当地サイダーなどの受託生産も多く手がけている。

容器はガラス瓶にこだわり、炭酸水の炭酸は独自の製造技術により炭酸が強くて長持ちで泡は多い。天然の水をそのまま使用しているのが特徴。酒屋系の販路に強く、これらの強みを生かし大手スーパーや飲食店などに販売している。

補助事業 こだわりの瓶詰め容器の品質管理を強化

「ミネラルウォーターや炭酸水が好調なうちに商品を拡充したい。再び酒造りに挑戦しようと考えていた」と子安丈士社長は振り返る。平成25年にリキュール製造の仮免許を取得。梅酒スパークリング「梅香泡（うめかほう）」を開発、平成25年に発売した。紀州産完熟梅をベースにブランデー、梅を贅沢に使用し、能勢の天然水と炭酸で仕上げた。梅本来の風味・味わいを大切に作り「NOSE MINERAL SODA」を使用。アルコール度数4%で非常に飲みやすくなっている。年間3,000Lを生産する。

ほかにも果汁など多様な原料を用いた炭酸ガス入りのリキュールを製造する予定である。そのためこれまで瓶詰め飲料の製造工程で従来使っていた熱水漬け込み式殺菌機に換えて、シャワー式の殺菌機を導入した。瓶の容器は紙やペットボトルに押されているが炭酸が抜けにくく賞味期限も長いなどの利点もあり、今後も瓶容器の品質管理強化に向け設備投資した。

具体的成果 高殺菌機導入で梅酒スパークリングの商品化を実現

「シャワー殺菌機を導入後は高精度の殺菌の温度管理ができ、処理能力は2倍になった」と子安社長は喜ぶ。

殺菌は従来の果汁入り炭酸飲料などでもふたを閉める前後に殺菌している。ただアルコールは前工程で熱をかけると飛んでしまう課題があった。閉封した後に殺菌しても温度のムラなく殺菌できる殺菌機の導入で問題を解決した。そして改めてアルコールの殺菌管理がかなりレベルの高い温度管理が必要と認識した。

第1弾として梅酒スパークリングを商品化に選んだのは、これまで梅酒サイダーを商品化した経験があり、梅酒と炭酸水を配合するのは充填（じゅうてん）がブレて難しいということが勉強して対処方法もわかっていた。そのため配合には自信があった。梅酒ブームもあった。蒸留酒が原酒でもともとアルコール度数が高く梅酒も原酒で20度ほどありもともと殺菌性が高いことも理由であった。

梅酒スパークリングは缶の梅酒商品と差別化させるため瓶詰めで発売。高級感を出すためにも品質をこだわった。ストレートと梅酒と同等の果汁感と香りを大事にすると同時にそのまま入れると濃すぎるためアルコール分を4%に下げた。

今後の戦略 梅以外の果実の使用の製品拡充でリキュール増産

梅酒スパークリング「梅香泡」は現在店頭では能勢の道の駅や地元スーパーなどで販売する。業務用は酒屋卸を通じて数十店の飲食店などに提供している。販売を増やすことで現在のリキュール製造を約3tから倍増の6tまで引き上げる計画を立てている。

リキュールの次の展開としては他の酒造メーカーと自社の炭酸水とコラボした新商品の開発を検討している。リキュール製造免許を取得はこうした狙いもある。今後は「各地の特産品の果物を使用したリキュールも手がけたい」と子安社長は夢を膨らませる。

まずは本社を置く能勢町で地域特産品として売り出そうしているブルーベリーの使用を検討。同町の町ビジネスコンテストに応募しブルーベリーサイダーの優秀賞を受賞し、平成26年秋にブルーベリーサイダーを商品化した。将来は同ブルーベリー使用のリキュールの商品化も視野にある。ほかにもご当地サイダーの受託生産先とは「リキュールもやりたい」と話があがっている。これらの準備も整えており果汁を保管する数百Lの業務用冷凍庫も導入している。

能勢酒造 株式会社

代表取締役 子安 丈士

〒563-0111 大阪府豊能郡能勢町吉野358

TEL. 072-735-2222

FAX. 072-735-2468

資本金／10,000千円

従業員／23名

小ロットOK　オンリーワン技術　量産OK　試作OK

酒づくりの300年の水仕込みと独自の炭酸水の技術で勝負します

代表取締役 子安 丈士

酒造づくりの再開はリキュールで始めましたが商品拡充を検討しています。そのためにはリキュール製造の仮免許の本免許の移行が必要です。年間リキュール3tの製造を倍増できれば可能です。そして他のお酒の商品化など次の事業に進んでいきたいです。

http://www.eonet.ne.jp/~nosemizu/

取材を終えて

地元特産品のブルーベリーを使用してサイダーで地域活性化

酒づくりからスタートし、300年以上の歴史のなかで桜川の銘水を利用しお酒以外の多くの商品を生み出してきた。中でも代表的な商品は炭酸水だ。炭酸の技術は評価され、全国のご当地サイダーの受託生産を手がけている。そして今回は一度やめていた酒づくりを梅酒スパーリングのリキュールとして復活させた。また創業以来、能勢町で歩んできた恩返しの気持ちで同町の特産品のブルーベリーを使用した「ブルーベリーサイダー」を商品化し、地域活性化に貢献している。