

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

山麿・生酏造りの日本酒

香住鶴株式会社

きもと

但馬で圧倒的存在感 他蔵にない取り組みに 次々に挑戦

冬の厳しい寒さ、豊かな食文化も相まって、但馬地域は特に日本酒の飲用率が高い地域といわれています。但馬の酒蔵の中で圧倒的な存在感を誇るのが1725年創業の香住鶴。但馬地域の酒販店、スーパーなどの小売店にこまなく商品を置き、自家消費だけでなく贈答用、需要が減る夏場の売り方も次々に仕掛け、シェアを高めています。

地域で最も愛されている廉価な普通酒（旧2級・1級酒）、「山麿仕込 但馬の自信」「山麿仕込 但馬の誇り」が、昨年相次いでコンテストの最高賞を受賞しました。「私たちが最も大事にしているのは地元。地元で愛されているお酒が高い評価を得れば、おのずと他地域へ評判が広がっていきます」と福本芳夫社長。阪神間、首都圏、さらには海外でも香住鶴人気は定着しつつあります。

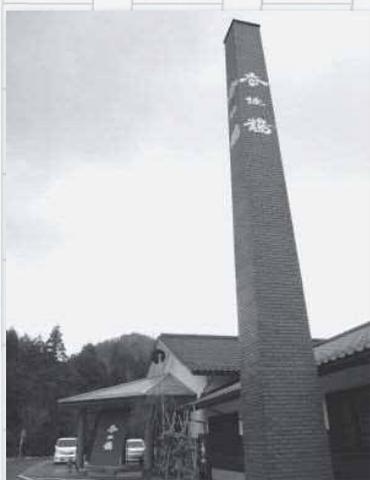
同社は1967年に、発酵に天然の乳酸菌を用いる古くからの製造法、山麿仕



コンテストで最高賞を受賞した「但馬の誇り」（左）と「但馬の自信」

込を導入しました。1999年には、山麿仕込よりさらに手間のかかる生酏造りも復活させ、3年前からは全量の仕込みを山麿・生酏造りに切り替えました。また2012年度からは全ての原料米を豊岡、浜坂産をはじめとする酒造好適米にしたほか、今年度は瓶詰めしてから火入れするパストライザーを導入し、よりフレッシュ感を打ち出した商品を発売する予定です。2003年に創業の地から移転して建てた本社工場兼直売場「福寿蔵」では、地元企業と連携して開発した商品も数多く置いています。

「ほうっておけば企業はつぶれる。誰もしていないことをどこよりも速く」と、常に新たな挑戦を続けています。ひょうご産業活性化センターには「瓶詰めライン効率化のアドバイスをお願いしたい」と福本社長。これからも地域にこだわりながら丹精込めた酒造りを続けていく考えです。



本社工場兼直売場「福寿蔵」

◎香住鶴株式会社の
山麿・生酏造りの日本酒

香住鶴株式会社／所在地：美方郡香美町香住区小原600-2／代表取締役：福本芳夫
事業内容：「香住鶴」ブランドでの日本酒の製造・販売
TEL 0796-36-0029／URL <http://www.fukuchiya.co.jp/>

編集後記

「成長期待企業のイチオシ」で香美町の香住鶴を訪問。2003年に年商の倍の借り入れをして「福寿蔵」を建てた時のことを、福本社長は「つぶれることも辞さない決断だった」と振り返ります。次々に仕掛ける新たな挑戦は、全国の蔵からも注目を集めています。

JUMP

2014年4月号 平成26年3月30日発行
発行人：楠見 清 編集人：深田修司

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター

URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>

神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル6階

TEL 078-291-8526