

株式会社水戸部酒造

山形県天童市



生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

明治創業の伝統と徹底した品質志向を崩さず、若い感性で新しいステージに挑戦

- ワイン醸造技術「マロラクティック発酵」を取り入れた世界初の日本酒「まろら」を開発した
- 嗜好品の文化において世界の中心であるフランスから世界へ向けて、日本酒販売を拡大している
- 自家酒米栽培と山形県内若手4蔵元共同プロジェクト「山川光男」で新たな酒造りを目指す

企業基本情報

所在地	山形県天童市大字原町乙7番地
電話/FAX	023-653-2131/023-654-8390
URL	http://www.mitobesake.com/
代表者	代表取締役 水戸部 朝信
設立	1898年
資本金	1,000万円
従業員数	14人



会社概要

1898年創業。中心銘柄は「山形正宗」。米造りからの酒造りを実践し、全量純米酒仕込みを行っている。徹底した品質指向の蔵元である。また新しい技術を活用した日本酒の開発、海外展開、地域を巻き込んだ米造り、蔵元共同プロジェクトなど、新しいプロジェクトに次々と取り組んでいる。2015年に仕込み蔵を改修。地元家具メーカー「天童木工」出身で蔵人として採用した若手が設計を担当した。今の時代にあった機能と酒蔵となった。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 世界初、ワイン醸造技術を取り入れた日本酒開発

マロラクティック発酵（MLF）とは、ワイン醸造時に用いられる乳酸発酵の技術で、強い酸味のリンゴ酸を穏やかな酸味の乳酸に分解することで、ワインの味をまろやかにする技術。繊細な温度制御等が求められるが、山形県工業技術センターと連携し、従来の職人と気候に任せた醸造から、醸造条件の数値化やものづくり補助金を活用した醸造設備の導入等で、「まろら」の開発に成功した。



マロラクティック発酵「まろら」

▶▶▶ フランスから世界へ日本酒を拡大

シンガポール、韓国、香港、カナダ向けに展開しており、フランス、米国、タイへの輸出も開始。フランスでは、ブルゴーニュのトップ醸造家と繋がり深いクルティエ（ワイン仲介人）と組んで、最高級レストランや世界の富裕層をターゲットとして日本酒を売り込んでいる。嗜好品の文化において、世界の中心であるフランスで価値を認められることにより、他の地域へ波及させる。こうした取組を日本各地の銘醸蔵と共同で行い自蔵のみならず、世界の中で日本酒全体の価値を高めることが目標。なお、平成29年度ジャパンプランド事業（補助金）で香港を中心に海外販路開拓を進める。

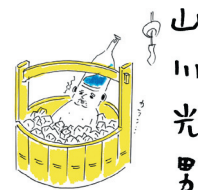


仏での販路開拓
（水戸部社長は一番右）

▶▶▶ 「ほぼドメーヌ化」と「山川光男」

2004年より同社での米造りを開始。栽培面積も17aから6haに拡大。ブドウ畑を所有し醸造まで一貫して行う生産者をドメーヌと呼ぶのに対し、同社は自社栽培米と域外の酒米も使いながら、最高品質の酒造りを目指す「ほぼドメーヌ化」に取り組む。

山形県内若手4蔵元（水戸部酒造、楯の川酒造、小嶋総本店、男山酒造）から1文字ずつ取った「山川光男（やまかわみつお）」を企画。技術を出し合い、高めあう地域の企業間ネットワークで新しい酒造りに挑む。



4蔵元共同プロジェクト「山川光男」