有限会社舩坂酒造店

岐阜県高山市



伝統と革新により飛騨高山から「古くて新 しい日本酒」と「日本文化」を世界へ発信

- 積極的に海外展開を図るとともにコーシャ認定を取得するなど販売拡大を続けている
- ○四季醸造を取り入れるなど特徴ある製法や商品を創作 しながら国内外に対して日本酒文化を発信している
- ○伝統ある古い酒蔵の良さを生かしながらも革新的な取組やサービスを積極的に取り入れている

企業基本情報

所 在 地 岐阜県高山市上三之町 105

電話 /FAX 0577-32-0016/0577-32-2824

U R L http://www.funasaka-shuzo.co.jp

代 表 者 代表取締役社長

有巣 弘城

設 立 1957年

資 本 金 2,400万円

従業員数 43人



会社概要

同店は、江戸末期に酒造りを開始した200年以上続く老舗の造り酒屋。1957年に法人化。2010年4月に店舗のリニューアルを行い、酒の製造だけでなく直売も行っている。さらにはレストランも併設させ、日本酒を作り出すところから、口に入るまでを一貫で提供できる新たな飛騨高山の観光名所として日本酒を核にした日本文化を発信している。また、海外市場への輸出にも力を入れており日本酒、日本文化を世界へPB しながら営業している。



店舗外観

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

>>> 日本酒や日本酒ベースのリキュールを積極的に海外展開

2013年頃より海外市場への輸出を開始し、積極的な展示会出展や商談を通じ、2017年10月時点で日本酒やリキュールを累計で約12,000本(販売額ベースで約1,000万円)販売した。国別では、シンガポール、オーストラリア、香港、米国、フランス等、約10ヵ国へ輸出中。さらに東海3県内において初の日本酒「コーシャ認定」を取得したことで、更なる海外展開への足掛かりも構築した。また、外国人観光客を通じて、海外での日本酒ファン作りにも注力している。



積極的な海外展示会出展で販路を開拓 (香港での展示会)

>>> 「四季醸造」を取り入れた商品ラインナップとサービスを展開

四季を通して酒造りを行うことで、年中しぼりたてを製造できる設備と技術を有している。積極的に製造・貯蔵管理を変革させたことで、近年では全国新酒鑑評会金賞、岐阜県知事賞、名古屋国税局優等賞等の公的な表彰を受けるとともに、フランスのクラマスタープラチナ賞(最高位)、ロンドン酒チャレンジゴールド賞等の海外評価も受け、国内外で品質を認められている。継続的・積極的な投資を行うことで、生産効率の向上を図り、急な注文ニーズにも対応できるだけの仕組も整えている。



豊富な商品ラインナップ

>>> 伝統を守りながらも積極的な革新を推進する経営者

経営者は前職で中小企業の再生等を専門とする経営コンサル会社に勤めていたため、財務・会計や金融関係にも明るい。社内のイノベーター的な役割を果たし、製造から小売、飲食まで様々な業務を積極的に改善し売上を作り出してきた。地元への愛着も深く、公私併せた地域連携を基に、外国人雇用や学生インターン、シニア・女性・障害者の積極的な採用で雇用創出のモデルを作り出す。また、外国人観光客をもてなす施策など将来の需要を見越した次の一手を推進している。



酒蔵と中庭で体験メニューやイベントも展開