

天山酒造株式会社

佐賀県小城市



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

「名水と螢の里に銘酒あり」 伝統の技を革新の発想で活かす「不易流行」 の酒造りで世界を魅了する

- 「IWC」「KURA MASTER」などの世界のビッグタイトル獲得を追い風に海外展開を加速
- 地元酒米の研究を通じ地元を知り尽くし、蔵開き等のイベントを通じ地元知られる
- 研究機関と連携した研究開発から商品開発、品評会入賞への好循環を実現

企業基本情報

所在地	佐賀県小城市小城市町岩蔵 1520
電話/FAX	0952-73-3141/0952-72-7695
URL	http://www.tenzan.co.jp/main/
代表者	代表取締役社長 七田 謙介
設立	1875年
資本金	1,800万円
従業員数	19人



会社概要

小城の地で創業 1875 年、140 年を超える酒造会社。清酒・焼酎・リキュールなどの製造販売を行っている。

秀峰天山の中腹より湧き出でる伏流水は適度なミネラルを含む中硬水で、その名水を使用し地元佐賀県産の良質な酒米で酒造りを行う。酒造りは杜氏を中心に若いスタッフで「和醸良酒」の精神でチームワークを大切にしている。原料米の旨みを表現できるよう、酒造りに取り組んでいる。



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

世界の大タイトル獲得を追い風に海外展開を加速

鑑評会で多くの受賞歴があり、2014 年には世界最大級の IWC スパークリング部門でトロフィーを受賞。直近では、2017 年 10 月にパリで初めて開催されたフランス人のソムリエやレストラン関係者などが審査員になる、日本酒コンクール「KURA MASTER」で最高位のプレジデント賞を受賞。知名度向上に大きな追い風となり、海外での取り扱い希望が増えている。ジェットロが主催する日本酒輸出商談会がきっかけとなり、2017 年 10 月にはオーストラリア、2017 年 3 月にはスペインのディストリビューターと取引開始。



蔵マスター受賞

地元を知り尽くし、地元知られる酒蔵

地元の生産者と「天山酒米栽培研究会」を組織し、酒造好適米である「山田錦」の栽培および研究を開始、よりよい酒米での酒造りを行っている。

また、毎年春と秋の 2 回、蔵開きイベントを開催し、樽酒の振る舞いや、蔵開き限定酒の直売を行うほか、500 円で 3 種の新酒の飲み比べが楽しめる特設バーなど出店。屋台や地元の農産物や特産品の販売や、ゲームコーナー等で家族連れも楽しめるコーナーも多数設け、大勢の人でにぎわう。



蔵開き

研究開発から商品開発、品評会入賞の好循環

悪臭成分の生成を抑える新酵母「日本酒酵母ピルビ酸低生産性酵母 7 号」の佐賀大学の研究開発に協力し、同酵母を用いた低アルコール清酒とスパークリング清酒を商品化するなど、研究開発に熱心に取り組んでいる。また、瓶内二次発酵（シャンパーニュ方式）のスパークリングに力を入れ、世界に通用するスパークリング日本酒の開発も積極的に進めている。国内外の品評会で多数の受賞歴があり、2017 年 8 月の全米日本酒飲評会にてエメラルド賞を受賞した。



エメラルド賞授賞式