

天鷹酒造株式会社

栃木県大田原市

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

「田舎にある、小さな酒蔵」である強みを活かし、有機米を作り、全国的にも稀な日・米・欧の有機認証を持つ

- 有機米を使用した有機日本酒を生産する日本でも数少ない蔵元。非常に豊富な種類を取り揃えている
- 日本のみならずアメリカ、EUの有機認証も取得。アジア、北米、欧州等への輸出に取り組んでいる
- 周辺蔵元との連携、および観光酒蔵として国内外の観光客に見学・試飲するサービスを展開

企業基本情報

所在地	栃木県大田原市蛭畑 2166
電話/FAX	0287-98-2107/0287-98-2108
URL	http://tentaka.co.jp/
代表者	代表取締役社長 尾崎 宗範
設立	1914年
資本金	1,000万円
従業員数	20人



会社概要

1914年創業。1995年より「米作り酒造りの会」を立ち上げ、農業に取り組み始め、2000年の有機JAS法施行を機に2005年有機認証を取得し、「有機日本酒天鷹」を製造し始める。2010年に有機食品で、日本初のEU同等性認証を取得。2011年より地元社員を中心とした製造体制に変更。2013年にEU、USDA認証を取得、2017年有機日本酒として、日本で初めて全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。2018年子会社として農地所有特定法人を設立し、有機原料の直接栽培に着手する。



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

▶▶▶ 全国で数少ないビッグスリー有機認証を持つ蔵元

全国に約1,500ある蔵元の中で、有機清酒を生産する数少ない蔵元。純米酒、純米吟醸、純米大吟醸、生酒、スパークリング、季節商品等と多彩なラインナップを取り揃える点でも卓越した存在。平成28年度全国新酒鑑評会(2017年5月)に有機日本酒として初の金賞受賞。第88回関東信越国税局酒類鑑評会(2017年11月)の「吟醸酒の部」・「純米吟醸酒の部」両部門において優秀賞受賞。International Wine Challenge(IWC) 2017のSAKE・純米大吟醸部門で有機清酒がSilver受賞。Kuram Master 2017 Medaille d'Or 有機純米大吟醸がGold 受賞。



ECO CERT、USDA ORGANIC、EU organic を取得

▶▶▶ オーガニック商品に敏感な欧州市場を狙う

2005年に日本の有機認定を取得後、難易度の高い米国とEUの有機認証をも取得(2013年)。多くの日本酒銘柄が海外市場へ輸出されている中、アジア、北米への安定的な輸出を達成。有機日本酒であるという強みを活かし、日本貿易振興機構(ジェトロ)の輸出有望案件発掘支援事業を活用し、「有機」商品に対して感度の高い欧州にて継続的な取引に向けて積極的に海外に赴き商談を進めている。



オーガニック商品のラインナップ

▶▶▶ 地元農家、社員、地元酒蔵メンバーとの持続可能な共生

有機米栽培農家と連携して、地元産酒米を使った酒造り、地域農産物を活かした取組を行っている。社員のみならず有機契約農家にも有機JAS法定講習履修を支援している。観光酒蔵として国内外の観光客に見学・試飲するサービスを展開するなどインバウンド需要の取り込み等、地域経済活性化に貢献している。大田原六つ蔵(栃木県大田原市内の6つの蔵元)の代表格として、地元業界や行政と連携して、地域活性化に貢献している。



海外展示会にも参加