

# 有限会社太田酒造場

鳥取県八頭郡若桜町



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

## 地元で根差した酒造りと日本酒の魅力発信による清酒「辨天娘」の新たなファンの創出

- 高付加価値商品「生酏」の製造体験を通じた日本酒への理解と愛着を深める取組
- 後継者の若い世代に向けた積極的な営業展開と商品開発による通年雇用の実現
- 全て地元産の原料にこだわった酒造りと蔵元が作る酒の肴とのセット販売による日本酒の魅力発信

### 企業基本情報

所在地	鳥取県八頭郡若桜町若桜 1223-2
電話/FAX	0858-82-0611/0858-82-0612
URL	<a href="http://www.ben-ten.sakura.ne.jp/">http://www.ben-ten.sakura.ne.jp/</a>
代表者	代表取締役 太田 義人
設立	1909年
資本金	300万円
従業員数	6人



### 会社概要

1909年創業。地元若桜町産の酒米を使い、純米酒、吟醸酒等の清酒の他、副産物の酒粕を使った奈良漬や米麴100%の甘酒の製造販売を行っている。清酒は「辨天娘（べんてんむすめ）」のブランド名で県内外に多くのファンを持ち、海外ではオーストラリア等に販路を持つ。全国各地で開催される日本酒のイベントや試飲会に積極的に参加し、同社の酒造りに対するこだわりや魅力の発信により、新たな顧客獲得に力を入れている。



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

#### 酒造り体験会開催による高付加価値商品「生酏」の販売強化

清酒「辨天娘」の根強いファンへ向け、純米酒の中でも高付加価値商品である「生酏（きもと）」の製造に取り組んでいる。「生酏」は酒造りの伝統的な手法を使った商品で、一般的な酒造りのように人工的な酵母を使用せず手間がかかることから、希少性が高い。

この生酏の価値をより多くの顧客へ知っていただくため、酒販店等を対象に酒造りの体験会を開催し、商品知識や商品に対する愛着を持っていただく取組を行っている。



酒造り体験

#### 後継者の人材育成と通年を通じた雇用の維持

後継者となる子息は、酒米の作付けから収穫までを行い、仕込みについても杜氏から指導を受ける等の経験を積み、酒造りに関する知識習得に努めている。若い世代にも日本酒を楽しんでほしいという想いをもち、イベントや商談会には社長とともに積極的に参加し、日本酒の魅力発信を行っている。

2015年から、米麴100%の甘酒の製造販売に取り組んでおり、酒の仕込み作業のない5月から10月の雇用維持につながっている。



イベントへの参加

#### 原材料にこだわった酒造りと自社製造の酒の肴とのセット販売

同社の商品は全て地元産のものを使い、生産量が安定しない品種もあるが、酒米はあえてブレンドせず、仕込みごとにタンクを分けて熟成させ、仕込み順に「1番娘」「2番娘」と番号を付け、それぞれの米や生産者の違いで酒の味の違いを楽しんでいただいている。

また、酒粕を使った大根やきゅうりの奈良漬等の加工商品を自社製造し、清酒とのセット販売等により、同社の酒をさらにおいしく飲んでもらう提案を行っている。



自社製造の奈良漬