

地域とともにあゆむ、新しい米発酵文化の創造 高遠城址の桜と共に150年

創業以来150年の歴史を持つ酒造りの蔵元である。「米発酵文化を未来へ」を経営理念として掲げ、日本酒、甘酒、米麴、焼酎など総合的に取り扱い、米発酵文化を普及させていくことを使命としている。全商品を100%長野県産酒米と南アルプスの伏流水で製造する等、地域農家への貢献と食の安心にもこだわる。地元の祭では本社蔵を開放し、地域での古民家活用事業の中心的な役割を担う等、地域貢献にも積極的に取り組んでいる。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 長野県伊那市高遠町上山田2432 | ● 設立 | 1866年 |
| ● 電話/FAX | 026-594-2250/026-594-2025 | ● 資本金 | 1,000万円 |
| ● URL | https://www.senjyo.co.jp/ | ● 従業員数 | 21人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 黒河内 貴 | | |



伝統を活かし現代人の味覚やライフスタイルに合った新商品を開発

米の持ち味を活かしきる精米、麴造りでは昔ながらに麴室で職人が手づくりで行う伝統的方法に加え、機械化した装置で行う独自技術を確立した。どぶろくや甘酒等、現代人の嗜好に合った新商品開発をしている。特に、甘酒市場では、発芽玄米を使用した「非加熱の甘酒＝生甘酒」を開発し、健康意識の高い顧客層の獲得に取り組んでいる。また、洋菓子やパン用に使える「濃縮甘酒・酒粕ペースト」を開発、新分野である業務用の顧客に小ロット、オーダーメイドで提供、付加価値を高めてきた。



長野の県鳥「ライチョウ」ラベルの新商品

展示会出展と社長の海外ネットワーク活用で海外市場へ

日本酒の人気の高まる中、2017年6月にフランスのボルドーで開催された「VINEXPO」に参加、2018年10月には「日本の食品」輸出EXPOへ出展した。展示会のみならず、パリ、ロンドンでのソムリエとの交流や、カリフォルニアでワイナリー訪問等、海外視察も頻繁に実施。今後も、国内外での商談会や、海外展示会に参加予定である。社長の英国での学位取得やWSET(ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関)での資格取得を通じて得た人脈を活用し、更なる海外市場への展開に積極的に取り組む。



ロンドン「VAGABOND」での試飲会

信州清酒のブランド向上と地域経済発展への貢献

原料酒米は100%長野県産を使用しており、そのうち10%は地元の農事組合法人と栽培契約した純高遠産である。販売面では、高遠地区の酒販店グループとともに、地域限定の辛口純米「やまむろ」を企画販売している。さらに、地域資源である「信州清酒」の製造技術のうち、コア技術である「麴造り」の技術を活用し、「濃厚発芽玄米甘酒」という、これまでにない甘酒の開発に成功した。これらにより、信州清酒のブランド力向上と地域農家・販売店の活性化に寄与している。



地元の契約農家での稲刈り