

高級日本酒を製造販売する老舗酒造会社 フランス産米日本酒やワイン醸造に取り組む

同社は創業1647年の老舗酒造で、高級日本酒「醸し人九平次」を主要銘柄として日本酒の製造販売を行っている。同社は素材からこだわり、酒米は兵庫県播磨・黒田庄にて山田錦を自家栽培、水は愛知県北設楽郡より毎日取り寄せを行っている。また、海外展開も重視しており、フランスでは同国固有品種米を栽培してフランス産日本酒を製造している。日本酒の醸造技術を生かしたワイン醸造にも取り組んでおり、フランス東部ブルゴーニュでブドウ栽培からワイン醸造を行っている。

- 所在地 愛知県名古屋市
- 電話/FAX 052-621-2185 / 052-621-2186
- URL <http://kuheiji.co.jp>
- 代表者 代表取締役 久野 晋嗣

- 設立 1959年
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 25人



需要獲得

フランスにおける酒米栽培とワイン製造の積極的な海外展開

同社は、平成18年より、他社に先駆けて欧州で日本酒の販売を開始した。平成27年よりフランスで酒米の栽培開始、平成28年より同国にてワイン生産を開始するなど、積極的に海外展開している。現在では同国の星付きレストランで日本酒を提供している。日本酒に対するソムリエからの要望を商品開発に活かしており、具体的には、長期間保存の効く日本酒、ラベルに米の収穫年を印字したビンテージ日本酒の開発・販売を行っている。フランスでは平成31年より自社ワインの販売も開始する予定である。



フランス東部ブルゴーニュのブドウ畑

米作りの担い手不足解消と新ブランド開発による地域活性化

和食ブームの中、高級日本酒の人気は高まり、その原料である山田錦は品薄状態が続いている。その山田錦の生産地でも、生産農家の高齢化が進み、生産の担い手が不足している。この様な状況の下、同社では、従業員を現地に派遣し、従業員自身が米作りを行っている。また、地元農家から酒米を購入するだけでなく、従業員が現地に移り住み、地元農家になる形での自社栽培もしている。そして、自社栽培米のみで醸造した「黒田庄に生まれて、」を商品化し、地域経済活性化に貢献している。



株式会社萬乗醸造米作りチーム

自社製品ブランド化+酒米の自社生産+自社醸造モデルの確立

同社の付加価値の源泉は、徹底的に味と品質にこだわる高級日本酒「醸し人九平次」のブランド化である。味と品質の源泉は原料である酒米である。同社が酒米を栽培、購入している兵庫県西脇市黒田庄町は日照時間、降水量、気温推移、寒暖差などから見て最適地である。自社栽培することで毎年経験を重ね、酒米及び日本酒の味の品質向上に貢献している。社長は、製品ブランド化、酒米自社生産、そしてその米による自社醸造というモデルが、日本酒の持続的な人気を得るためのビジネスモデルとして確立するように構想している。



同社の付加価値源泉「醸し人九平次」

ものづくり