

株式会社篠崎

福岡県朝倉市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

麴を使った面白い商品開発で、伝統の技術を活かしつつ、時代のニーズをつかむ

江戸後期より約220年間、福岡県朝倉市で酒造業を営む老舗蔵元である。

社は、「麴を使った商品で社会貢献をする」であり、伝統産業でもある日本酒・焼酎・甘酒の世界で、時代のニーズをとらえつつ「麴を使った面白い商品」の提供を目指し、技術力を活かした革新的なものづくりを行っている。2017年の九州北部豪雨で大きな被害を受けた朝倉市の復興を後押しするべく、朝倉産の農産物を多く使用した商品作りを行う等、「地域の価値を高めるものづくり」にも努めている。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 福岡県朝倉市比良松185番地 | ● 設立 | 1922年 |
| ● 電話/FAX | 0946-52-0005 / 0946-52-2165 | ● 資本金 | 3,170万円 |
| ● URL | http://www.shinozaki-shochu.co.jp/ | ● 従業員数 | 63人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 篠崎博之 | | |



需要獲得

海外展開を目指し、商品開発と販売展開への基盤作りを実施

同社は、中小企業では稀な清酒の四季醸造が可能な設備、多様な原料を処理する行動な焼酎製造技術、甘酒を安定品質で生産できる製造技術を有している。中国、香港等のアジアおよびアメリカ、ヨーロッパへの酒類、食品の販売を平成20年から展開してきており、今後のさらなる事業拡大を目指している。各国の酒類、食品事情や地域特性等を踏まえたグローバル市場向けの商品開発や販路開拓に向けて、社内体制の整備や海外ネットワークの活用、自社ブランドの試作等を検討している。



ワイン&スピリッツフェア香港

ものづくり

サポイン事業を活用した地域資源を利用した新商品開発

同社は、平成27年より3年間、経済産業省戦略的基盤技術高度化支援事業を活用し、4機関と共同で「麴菌及び醤油粕から抽出したセラミド」の開発に成功し、主力製品のひとつである甘酒にセラミドを配合した商品を開発した。現在、開発した3種類の商品は品質等の安全確認を行っており、来年の改元に合わせて販売を開始する計画である。地域資源を利用した商品開発に力を入れており、甘酒は地元福岡県朝倉産の原料米を使用。また、新たに開発を進めるリキュール等は、地元特産品の梨を利用している。



一步、一步、あさくら／地産原料の商品

高付加価値商品、高級化志向対応製品等で新規市場を開拓

酒類市場が縮小傾向の中、同社は、酒造りの原点に戻り、江戸時代から受け継がれる高度な技術と安定性、及び高品質な製造技術を生かしつつ、特徴のある高付加価値商品づくりに注力している。主力製品の甘酒にセラミドを配合した製品は、高い吸収性と水分蒸散量を示し、機能性表示が可能な高級志向製品として開発された。また、焼酎の分野でも、新規市場向け商品として国産の新規材質を使った木製の樽で長期間貯蔵熟成することで香味特性の高い焼酎を開発しており、来年度商品化予定となっている。



静けさの中、深い眠りの原酒が出番を待つ