

商品の高品質化とマーケットイン志向で需要開拓 地域活性化でSDGs達成にも貢献

1875年に大間々町で創業し、140年以上にわたり日本酒「赤城山」を製造している。「群馬県を代表する飲み飽きない酒造り」という企業コンセプトのもと、品質本位で味・香りともに良質な日本酒製造に励んでいる。その結果、「赤城山」は県内トップシェアを誇り、2018年度全国新酒鑑評会で「金賞」を受賞(過去12回の受賞実績)している。積極的な取組が評価され2020年に地域未来牽引企業にも選定されており、まさに地域のサプライチェーンを牽引する役割を担っている。

所在地 群馬県みどり市大間々町大間々1002
電話/FAX 0277-72-2221/0277-73-1603
URL <https://akagisan.com/>
代表者 代表取締役 近藤 雄一郎

設立 1875年
資本金 1,000万円
従業員数 15人



酒造り工程の高度化で商品の高付加価値化を実現

国内では高級酒の需要が拡大し、海外輸出も増えるなか、同社は国内競合企業や海外市場でのワインとの競合に打ち勝つべく、高級酒の高品質化を実現する技術革新を継続している。各支援機関の助言のもと、①もろみ管理室のステンレス化によるもろみ厳格管理体制の確立、②火入れ・冷却工程の制御システム導入による温度管理の厳密化、③麹菌製造管理システム導入による品質向上、④遠心分離式吟醸もろみ上槽システム導入による香りの向上・雑味排除など、酒造り工程の高度化を進め商品の高付加価値化を実現している。



遠心分離機絞りの高級酒

マーケットイン志向の商品開発で海外市場を開拓

欧州ではバターや生クリームなどを使った料理の味に負けない濃厚な味わいがあるワインが好まれる。そこで同社は「純米大吟醸」「芳醇・旨口」「生酒」の三つをキーワードに、ワインとの競合に耐えうる競争力の高い製品開発・改良に取り組み海外展開を推進している。具体的には、海外展示会や現地でのフードペアリングを通じて海外顧客とのネットワークを構築し顧客ニーズを分析することで、マーケットイン志向の商品開発へと活かしている。また長距離輸送を可能とする品質管理体制の確立にも力を入れている。



海外展示会の風景

オールみどり市産の地酒「山紫」開発で地域雇用の創出やSDGs達成に貢献

同社を中心に地元農家・酒店・商工会・県産業技術センター・県東部農業事務所が連携してオールみどり市産の地酒「山紫」を開発した。県農業技術センターで研究開発された酒造好適米「舞風」を耕作放棄地に作付し、県立産業技術センターで開発された「群馬KAZE酵母」を使用して酒造りを実施した。同市出身の詩画作家星野富弘氏の作品「たんぽぽ」をラベルにしてオールみどり市産を実現した。また、その商品の販路を築くことで耕作放棄地の解消や地域雇用の創出などのSDGs達成にも貢献している。



地酒「山紫」