

土田酒造株式会社

群馬県利根郡川場村

需要獲得

ものづくり

厳選した原料のみで造る日本酒 こだわりの味で数多くの受賞実績

1907年創業、現在の当主で6代目の酒蔵である。江戸時代に一般的であった生酛(きもと)造りという、自然自蔵の乳酸菌等の微生物を活用した、国内でも希少な酒造りを展開している。伝統製法を近代技術で踏襲し「土田の酒」のブランド化に成功した。また、数多くの新商品も開発しており、近年においては「全米日本酒歓評会吟醸部門銀賞」「KURA MASTER プラチナ賞」「全国燗酒コンテスト最高金賞」等、国内外において数々の輝かしい受賞実績を残すほか、海外の販路も確実に拡大伸長している。

所在地 群馬県利根郡川場村川場湯原2691
電話/FAX 0278-52-3511/0278-52-3513
URL <https://tsuchidasake.jp>
代表者 代表取締役社長 土田 祐士

設立 1907年
資本金 2,500万円
従業員数 30人



原材料にこだわり 米のうまみを最大限に活かす

原料は、米・水・麴という3つの材料と菌のみ、ラベル表示義務がない添加物は一切使用しない。また米には全量食用米を使用、精米歩合も食用と同程度の90%(10%しか削らない)のものが8割以上の製造となっている。自蔵の乳酸菌や種々微生物による江戸時代の伝統製法に、現代的機械設備による製造技術を加え、短い時間で欲しい能力だけを發揮させ、直ぐに培養をやめる「強い菌で短く造る」製法を実現している。米のうま味を菌の力で最大限に引き出した味わいは、日本酒好きのみならず「西洋料理にも合う」と好評で、海外売上も業務酒販全体の5%にまで伸長している。



米の旨味が詰まった日本酒

「つくりての想い」を顧客と共有する

SNSやYouTubeを活用、「つくりての想い」を体感してもらうことに注力している。コロナ禍においては、ITを活用した営業イベントを企画した。オンライン蔵見学イベントでは、事前に試飲用の「土田の酒」を発送、ライブで蔵見学を行い、醸造の瞬間を体験してもらう。また、会員制レストランと協同し、肉に合う新品初を開発、会員限定のフェイスブックページ上でプレマーケティングも行っている。その他、英国市場限定銘柄の販売など、海外への販路拡大にも取り組む。



オンラインイベントを積極的に企画

SDGsを意識した酒造り

材料に酒米ではなく食用米を使用することで、余った米を食用として使用できる。「使う責任」「つくる責任」を意識している。さらに、「土田の酒」の原料食用米としての価値を高めることは、栽培した地域の農家の付加価値を高めることにつながり、地域との共存共栄を目指している。また、複雑かつ細かい作業が求められる、麴の発育における温度管理にはITを導入、作業やデータの共有の効率化を実現した。結果、従業員が一つの目標に向かい、世代や性別や経験を超えたチームとしての結束力を高めている。



原料の食用米 地域の価値を高める

需要獲得

ものづくり