

需要獲得

ものづくり

有限会社森酒造場

長崎県平戸市

世界文化遺産の棚田のお米を使用した地酒の開発でインバウンド需要の取込。地域との相乗効果も創出

1895年に創業し、古くから長崎・平戸の地で酒造りを営む。4年前に社長の息子が杜氏として事業を承継。地元の酒米を使った酒造りに方針を転換し、「飛鷹(ひらん)」をブランド化。各種品評会で賞を受賞。かつて海外貿易の拠点としてキリシタン文化が栄えた歴史ある平戸の棚田が2018年世界文化遺産に指定された。同棚田のお米を100%使用した「フィランド」はローマ法王への献上酒としても採用されるなど非常に大きな反響を呼んでいる。若き杜氏の手腕で、平戸の地でさらに「飛躍」する。

所在地 長崎県平戸市新町31-2
電話/FAX 0950-23-3131/0950-22-4174
URL <https://mori-shuzou.jp/>
代表者 代表取締役社長 森 幸雄

設立 1895年
資本金 950万円
従業員数 8人



インバウンド需要に対応した事業転換で海外からのファンも獲得

酒造りの魅力をより広く知ってもらうため、ビデオでの説明や製造していない時期には工場内部の見学にも対応。創業当時の面影を残す直売所は、120年もの酒造りの歴史を感じさせ見る人を魅了させる。5年ほど前から平戸市では世界文化遺産の登録に向けた期待が高まり、いち早くインバウンド需要を獲得しようと、英語表記のウェブサイトの作成や、海外の観光客向けに英語での動画を用いる環境を整備した。蔵内での取組だけにとどまらず、羽田空港国際線ラウンジでも國酒として外国人へ提供されるなど、需要獲得につながっている。



英語をはじめ多言語に対応したHP

地域一体となって取り組む蔵開きは大盛況、各種イベントにも参画

同社では、冬場に仕込んだお酒を春先に披露する「蔵開き」に力を入れている。終日樽酒の提供や、酒蔵見学、さらには地元飲食店なども出展し、平戸市内で欠かせないイベントとなっている。また、年間を通して飲食店とのコラボ活動や日本酒の普及活動を行うなど、積極的にイベントに参加している。出展することで、ふだん蔵に直接訪れることができない方との交流もでき、イベントを通して日本酒ファンになったといった声も多数聞く。地域での相乗効果を生み出している。



特に力を入れている蔵開きイベント

世界文化遺産の棚田のお米を使用した地酒で付加価値を向上

数年前から平戸市では、長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産への登録に向けた動きが盛んであった。同社では、認定候補地であった春日地区の棚田のお米を使用していたこともあり、世界文化遺産への認定を後押ししたいという思いから純米原酒「フィランド」を新たに開発した。ラベルのデザインは春日の棚田を連想させ、甘くて濃厚な白ワインを飲んでいるような味わいは、女性からも人気が高い。2018年に同棚田が世界文化遺産として認定されたことで、世界遺産のお米を使用した地酒として付加価値も向上した。



棚田のお米で作ったお酒「フィランド」

需要獲得

ものづくり