

宮城県

④株式会社 一ノ蔵

連携領域: (農)(商)(工)(学)(官)他

ここがポイント: 環境保全型栽培による酒米の安全性や品質の優位性を、恒常的に確保する。

連携のテーマ

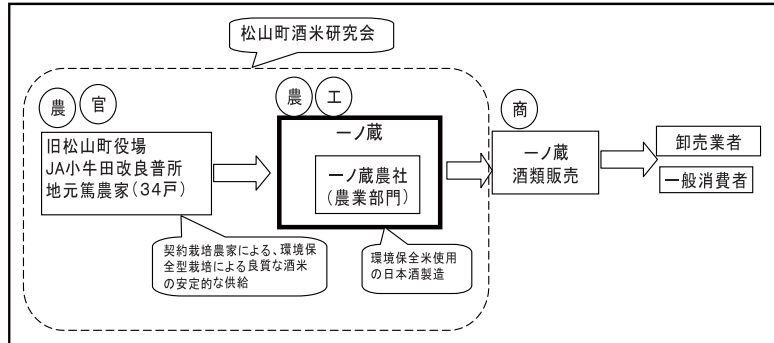
販路開拓 生産性向上 新商品開発 人材育成 ブランド化 商品の差別化
品質管理 資金調達 環境対応(循環型等) その他()

連携の現状

<連携の体制図>



本社1階の販売コーナー



良質酒米安定確保のために発足した「松山町酒米研究会」と連携し、会のメンバーが栽培する環境保全米の酒造好適米「蔵の華」を100%使用した純米酒や、純米大吟醸酒等を製造・販売。会は当初から環境保全型栽培(有機栽培・農薬・化学肥料節減栽培)を推進し、良質の酒米確保と地元農家支援を展開。平成19年5月には、環境に配慮した持続性の高い農業生産方式を導入しているとして、一ノ蔵農社(平成16年12月に立ち上げた農業部門)を含めた会員全員がエコファーマーの認証を受けた。

平成18年より、田尻・伸萌地区との連携により、冬水田んぼの有機米ササニシキを使用した「ふゆみずたんぼ冬期湛水米仕込み」を製造・販売。また、この酒瓶の首かけしおりは蕪栗沼のヨシを原料に作り、一つひとつを田尻の授産施設の方々が手作りで織り上げている。このほか、平成19年より、一ノ蔵の水田を利用して環境保全米ネットワークと連携し、できる限り農薬を使用しない栽培方法などを実験田で実験。

連携の成果

<連携によって実現されたイノベーション>

新たな製品やサービスの提供 新たな生産方法の開発 新たな市場開拓
新たな原材料や半製品の供給源の開発 独占的地位などの新たな組織の出現、または独占の打破

<連携による自社への効果>

無農薬や減農薬・減化学肥料の米で仕込んだ際、蒸米・麴の香りや感触、酒母や醪の味・香織・状態に、慣行栽培(農薬・化学肥料を使った一般の栽培方法)の米と明らかに違う、非常に良い結果が出た。このことは、設立以来「良い酒を造ること」を主眼としてきた一ノ蔵に少なからず衝撃を与えた。

<連携による各事業者のメリットと地域への効果>

一ノ蔵にとっては、地元で栽培された安心・安全で良質な酒米の確保につながった。地元篤農家にとっては、松山町酒米研究会の支援を受けられることで、安定した供給先の確保につながった。さらにこうした各事業者にとってのメリットは松山町全体に波及し、日本酒の町としての認知度を高め、ブランド力の強化につながっている。

<今後の方向性>

新しい栽培方法や酒米品種の検討を重ね、より酒造りに適した酒米の栽培をめざし、環境保全型農業を推進していく。

基本情報

事業者概要:清酒製造業

経営理念:「人と自然と伝統を大切にし...」「地域に貢献することを使命」として、手づくりこだわった酒造りを行う。

住所・連絡先:宮城県大崎市松山千石字大樺14 TEL 0229-55-3322(代)

従業員数:160名(グループ計) 売上高:30億円 代表者:代表取締役 松本善文

新商品

育成

ブランド

差別化

品質

環境