

地域資源を活かす!



今までにない黒こうじを使用した清酒を開発、 更なる販路拡大を目指す!

池亀酒造株式会社

代表取締役 蒲池輝行氏

池亀酒造株式会社は創業以来、清酒・焼酎等の製造を行い、自社ブランド酒として黒こうじを原料に使用した清酒を開発しています。今回は、同社代表取締役の蒲池輝行氏に話を伺いました。

清酒の桶売りから自社ブランド酒の開発へ

当社は明治8年創業し、清酒の製造を始めました。清酒の需要は戦後、昭和20～30年代を中心に増加し、当時は、お燗をつけて飲む普通酒が消費者に好まれていました。また、福岡県は兵庫の灘、京都の伏見に次いで、清酒の生産量は多かったのですが、製造した清酒の一部を大手酒造会社に卸売を行う「桶売り」を除き、そのほとんどは北部九州で消費されていました。当時はそれほど多くの清酒が飲まれていたということです。

しかし近年では、食の多様化や消費者の嗜好の変化等により、焼酎やリキュールなどの清酒以外のお酒が好まれるようになり、清酒の需要は昭和48年をピークに減少していました。清酒の需要低迷の中、従来製造していた普通酒では差別化を図りにくく、価格競争になってしまうため、大手酒造会社が有利な状況にありました。

焼酎の原料である黒こうじを使用した清酒を開発

そこで、平成17年に私が6代目社長に就任してからは、地元消費者だけでなく、関東や関西の消費者にも売れる清酒で、他社にはない付加価値の高い商品を開発しなければならないと考えました。私は社長に就任するまでは、大手酒造会社の研究者として勤務していましたので、その頃から着目していた焼酎の原料である「黒こうじ」を使用した清酒の開発を行いました。



黒こうじを使用した清酒

この「黒こうじ」もそのまま使うのではなく、こうじを造る方法にも研究を重ね、黒こうじの特徴であるクエン酸の特性を

活かし、レモンやイチゴのようなさわやかな酸味を持った、今までにない清酒が昨年5月に完成しました。雑味のない、ほどよいさわやかな酸味と甘さを持つ酒であるため、肉や油を使った料理にも合うと考えています。

現在は、山田錦を使用した「黒兜」と地元酒米を使用した「ちくご龜游」の2種類の黒こうじ酒を製造しており、東京や名古屋、大阪を中心とした業務用酒販店や地酒専門店・料理店等に出荷し、消費者にも今までにない反応をいただいています。

地域資源活用事業計画の認定を受け、更なる販路拡大を目指す

完成した黒こうじ酒を広くPRしたいと考えていた時、福岡県酒造組合の会報で「地域資源活用事業」を知りました。さっそく、酒造組合に問い合わせたところ、商工会をご紹介いただき、中央会や専門家の方に申請書の支援を受けながら、本年7月31日付で「地域資源活用事業計画」の認定を受けました。

九州は焼酎のイメージが強く、福岡県が清酒の産地であることはあまり知られていないのが現状です。今回の地域資源活用事業計画の認定を受けたことにより、自社だけでなく、地域全体が清酒の産地であることを全国に認知されるよう、イメージアップを図っていきたいと考えています。そして、地元の米を使って造った安全・安心な酒として消費者にアピールすることにより、地域や農業の活性化に繋げていきたいと思っています。

企業情報

会社名	池亀酒造株式会社
住所	久留米市三潴町草場545
TEL	0942-64-3101
FAX	0942-64-2929
従業員数	14名