

株式会社新澤醸造店



代表取締役兼杜氏
新澤 巖夫氏

◆企業の概要

企業名：株式会社新澤醸造店
代表者：代表取締役兼杜氏 新澤 巖夫
住所：大崎市三本木字北町63
設立年：明治6年
業種：酒類製造業
資本金：10百万円
従業員数：24名

◆事業の概要

当社は明治6年創業の酒蔵であり、清酒「愛宕の松」、「伯楽星」などを製造・販売。従来の日本酒造りにとらわれず、世界一の精米歩合を追求した日本酒や、高い水準の日本酒製造技術を活かした宮城県初のリキュール（「梅酒」など）を製造。国内最大の大会において「超濃厚ヨーグルト酒」でリキュール部門優勝するなど評価が高い。加えて、日本酒では非常に稀な女性中心の蔵造りを進めるなど、常に新しい酒造りに挑戦している。



本社



新しい「川崎蔵」と蔵人

高水準の日本酒製造技術を背景に「宮城県初のリキュール製造」や「女性の活用」により新しい酒造りに挑戦



天満天神梅酒大会風景



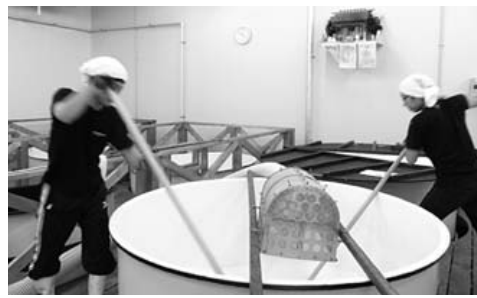
リキュール (柚子酒・梅酒)



リキュール
(ヨーグルト酒・紅茶酒)



女性蔵人の麴製造風景



糴入れ風景

◆受賞の理由

県内の老舗の酒蔵であるが、現在でもファンが多く評価の高い「伯楽星」を平成14年に誕生させて以降、常に新しい酒造りに挑戦している。

日本酒造りにおいては精米した酒米を原料とするが、一般的な大吟醸酒の精米歩合が30%前後に対し、自社精米により8%と世界一の精米歩合を実現、大きく抜きん出た日本酒を造り上げた。従来の常識を超える日本酒へのチャレンジで、国内での評価に加え、ラスベガスのレストランではワインと同様に極めて高い評価を得ている。

また、地場産品と日本酒により、宮城県初のリキュールの製造・販売を開始した。県内は果物生産が少なく果物加工場も限られるが、地域生産者の協力を得て、岩出山・角田の梅、蔵王のヨーグルト、気仙沼・柴田町の柚子など地域の産物で製造したリキュールは、すべて県産原料100%にこだわった商品で、国内最大の大会である「天満天神梅酒大会」の人気投票で優勝するなど高い評価を得ている。

酒造りの現場では、女性中心の蔵造りを進めており、日本最年少の女性杜氏を輩出することを目標に精力的に環境づくりに取り組んでいる。日本酒の蔵は昔から女人禁制と言われて男性中心・排他的な職場であったが、女性の視点での新たな商品開発など女性の活用を図るため、女性が安心して働くことのできる施設・労働環境の整備を目指している。また、将来の杜氏となる東京農大醸造学科の実習生の受け入れなど、人材育成にも積極的である。

東日本大震災後には、古くからある三本木の酒蔵が全壊したため川崎町に移転し、新たな環境で酒造りを継続することとした。当時は蔵が変わることで味・品質が変わるのではという危惧もあったが、新しい蔵の設備は旧蔵に比べ微妙な温度管理が可能で、加えて豊かな地下水も得ることができ品質の向上に繋げることができた。新たな挑戦が品質の向上に結び付き高く評価できる。

当社は、製品の新規性が出しにくい日本酒業界の中で、常に新しいことへ挑戦し、独創性を持ち続け、そこから新しい価値を見出し発展に結び付けている。今後も挑戦を続け、更なる成長が期待できる企業である。