

探訪 チャレンジ企業 73

蔵人のまかない食の秘伝を
造り酒屋のおかみが商品化！
株式会社 久世酒造店：津幡町



店舗の外観

今回のチャレンジ企業は、天明六年（二七八六年）の創業で今年二二五年目を迎える老舗酒造会社の株式会社久世酒造店（津幡町）をご紹介します。

一 地域に根差した酒造り

当社は、地域に根差した酒造りをモットーに、創業以来、自社の田んぼで独自の酒米を造るところから酒造りをしていく日本でも稀な酒蔵です。

昔ながらの手造り製法にこだわり、自家栽培の石川県産酒米「長生米」に地域の湧き水「清水（しょうず）（軟水）」と当社地下水（硬水）の二種類の仕込み水を使い分けて、趣の異なる「長生舞」と「能登路」の二銘柄の日本酒を醸造しています。こうした取組みが認められ、日本酒の全国コンクール「全国新酒鑑評会」において、平成十八年度と二十年度の過去二回、金賞受賞に輝いています。また、過去二十数年に渡り毎年一升瓶換算で二百本〜三百本の大吟醸酒を寝かせた「古酒」を作り、節目の年に限定販売し、お客様から喜ばれています。



大吟醸の22年度古酒

二 酒粕風味「ぬり漬の素」の誕生

当社の歴代の女将は、熟成した酒粕に塩を合わせたもの（漬物の素）に野菜などを漬け込んだものを、杜氏さんのまかない



女将の絹子さん

食として出してきました。杜氏さんからの評判もよかったことから、この味を受け継いでいる女将の絹子さんは、お酒を買いに来られるお客様にサービスでこの漬物の素を小袋に入れて差し上げていました。

ある時、常連のお客様から、「いつもいただいている漬物の素を売ってほしい」という要望があり、お話を聞いてみると、「自宅で手軽に作れるうえ、野菜以外にもお魚やお肉に塗って焼いて食べても美味しいのよ」とのこと。お客様の声は目からウロコでした。それからというもの商品化に向け、原材料に大吟醸の酒粕など五種類の酒粕と能登の天然塩をブレンドし、添加物や保存料などは一切使用しないことを売り文句に「塩粕・一夜漬けの素」として、近隣の食品スーパーや酒屋さんに置いてもらうことができ、これが後述する「酒粕風味「ぬり漬の素」誕生のきっかけとなったのです。

三 活性化ファンドにチャレンジ!

日本酒の需要が伸び悩む中、久世社長はこの「塩粕・一夜漬けの素」を、当社のもう一

つの事業の柱にできないかという思いから、昨年四月、石川県商工会連合会に相談をもちかけました。

同連合会からは、当社の経営姿勢や商品力などを評価され、事業化に向けて、平成二十二年度いしかわ産業化資源活用推進ファンド事業への申請を勧められました。久世社長は、その勧めに一念発起してチャレンジすることを決断し、専門経営指導員の支援のもと事業計画書を作成のうえ申請した結果、昨年九月、石川県産業創出支援機構の採択を受けることができました。

認定後、商品の完成度を高めるため商品のリニューアルに着手することを決め、顧客の視点でネーミング、パッケージ、ラベルシール等について専門家やデザイナーにもアドバイスをもらいながら一つ一つ改良を重ねていき、ネーミングについては商標登録を申請しました。さらに、誰でも簡単に使っていただけ



新発売した「ぬり漬の素」

うに商品に添付する使い方をシビを作成しました。そして、去る三月二十六日、リニューアルした商品の発売に漕ぎつけました。

四 我が町津幡への思い

当社は、先祖代々から受け継ぐ教えである、お客様にいつも安全・安心な商品を提供するため、原料となる米作りから酒造りまですべて自家製にこだわっています。この教えは、「ぬり漬の素」においてもいかに大きく発揮されています。

久世社長は、「これまで商売を続けて来られたのも津幡町の恩恵によるもの、いつかは恩返しをしたい」と、そんな思いをかたちにするべく、現在、町内の飲食店さんと連携して、食による町おこし事業にも関わるなど、これからも地域密着型の商売を心掛け、我が町津幡がますます元気になるよう、微力ながら励んでいきたいと意気込んでいます。（お問い合わせ）

株式会社 久世酒造店

〒九九一〇三二六

河北郡津幡町清水イ一三二

TEL 〇七六二八九一〇二八

<http://www.chuseimain.co.jp/>

（取材・執筆・原簿）

北川 博康

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。