

呉発!

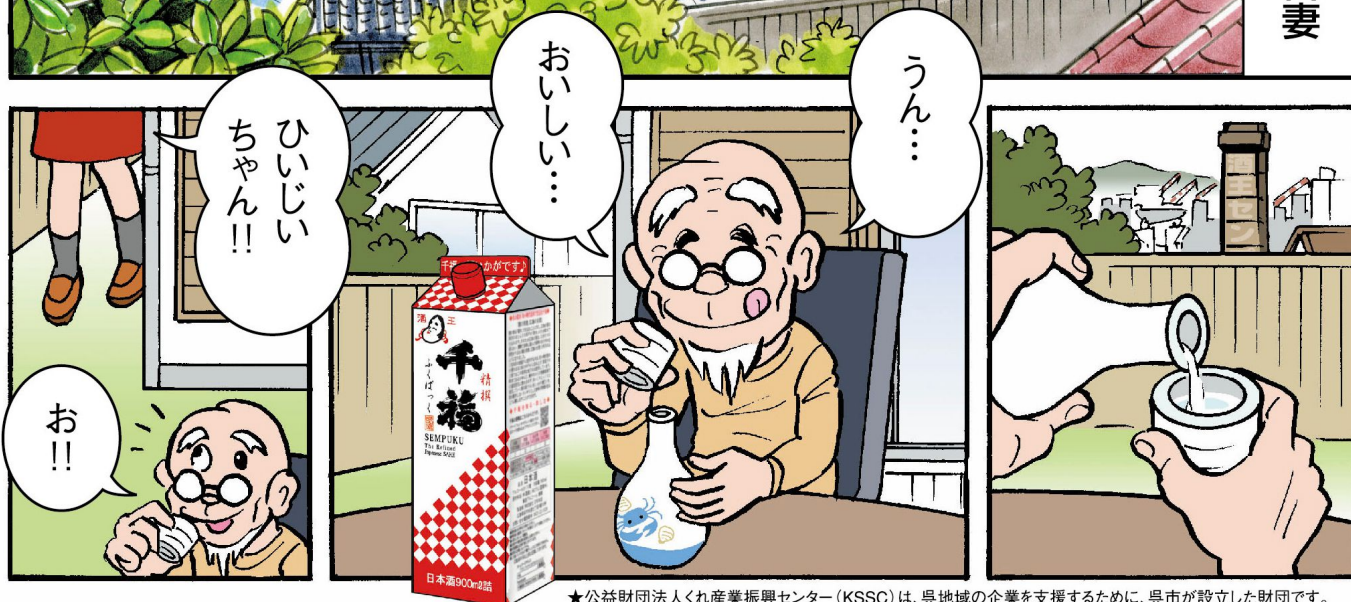
元気な企業へご案内~!!

<Vol.27>

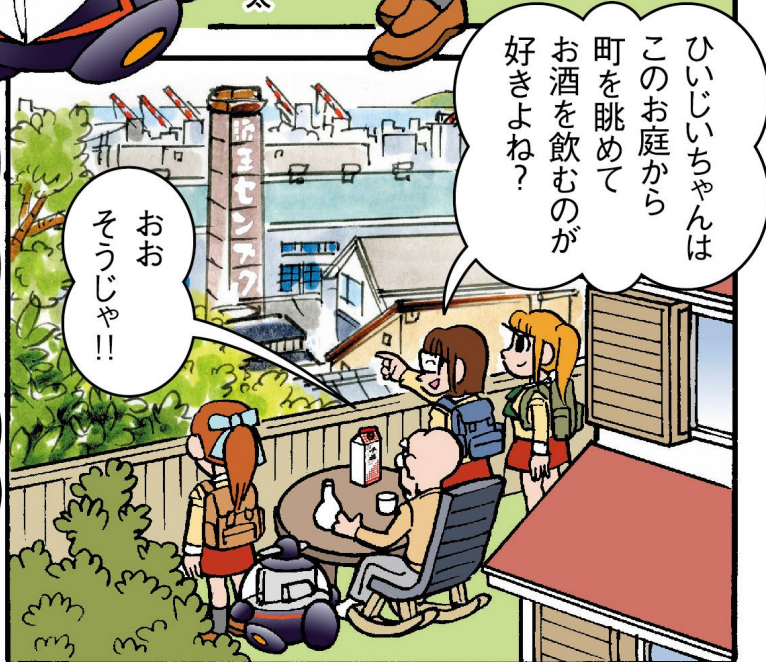
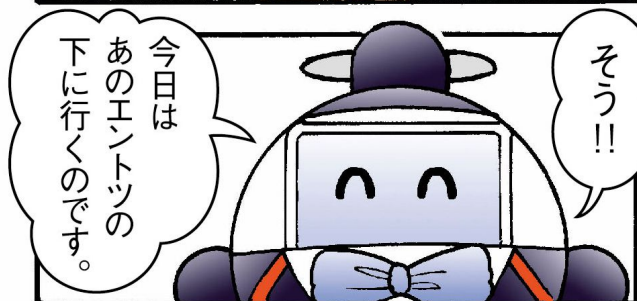
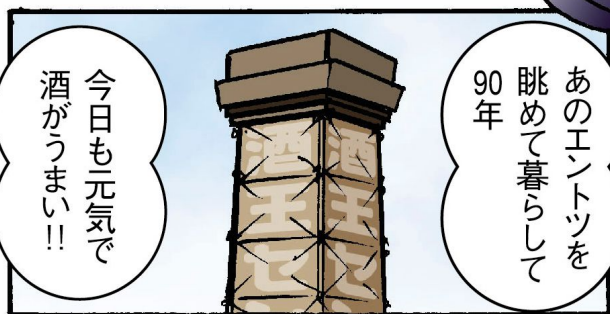
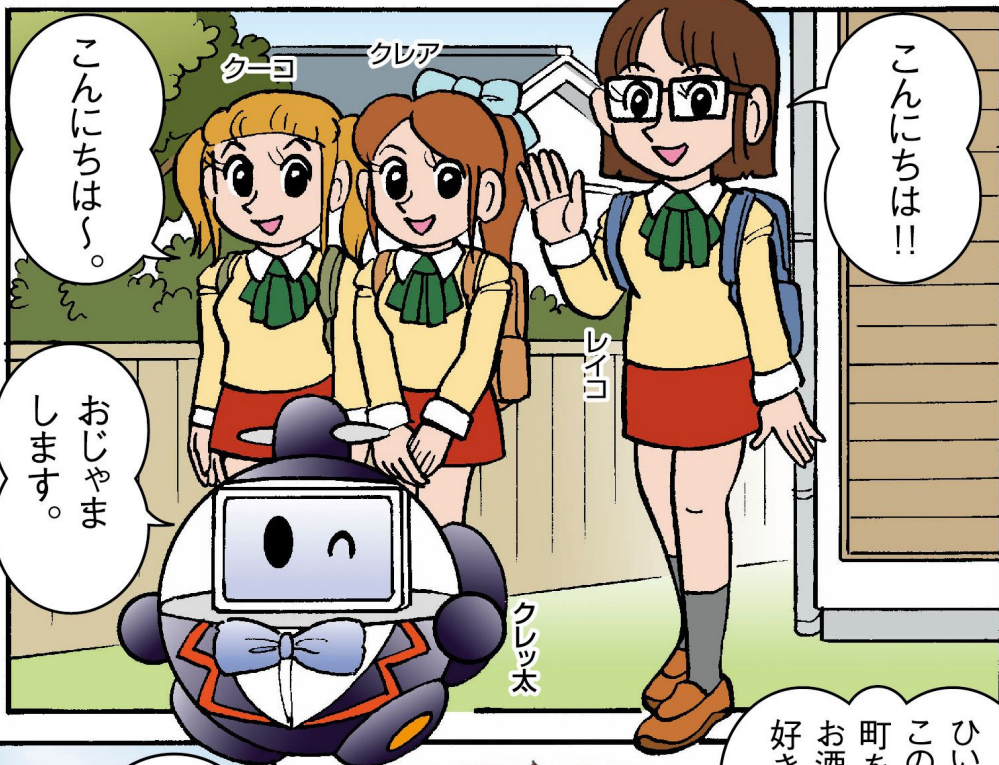
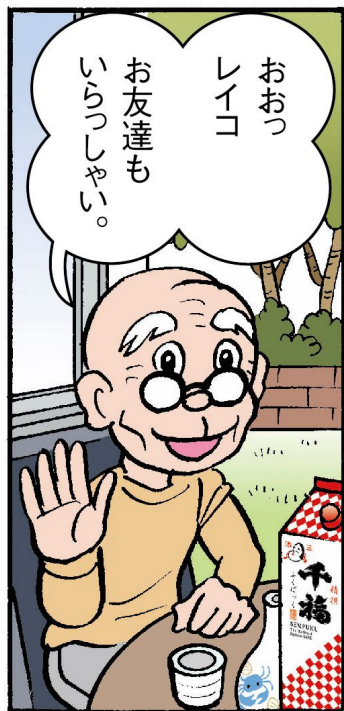
想いを醸す酒づくり~千福~

株式会社 三宅本店

広島県呉市吾妻



★公益財団法人くれ産業振興センター(KSSC)は、呉地域の企業を支援するために、呉市が設立した財団です。
KSSCでは、セミナーの開催、企業が行う研究開発等への助成など、さまざまな支援事業を行っています。
詳しくはHP <http://kuressc.or.jp/> をご覧ください。

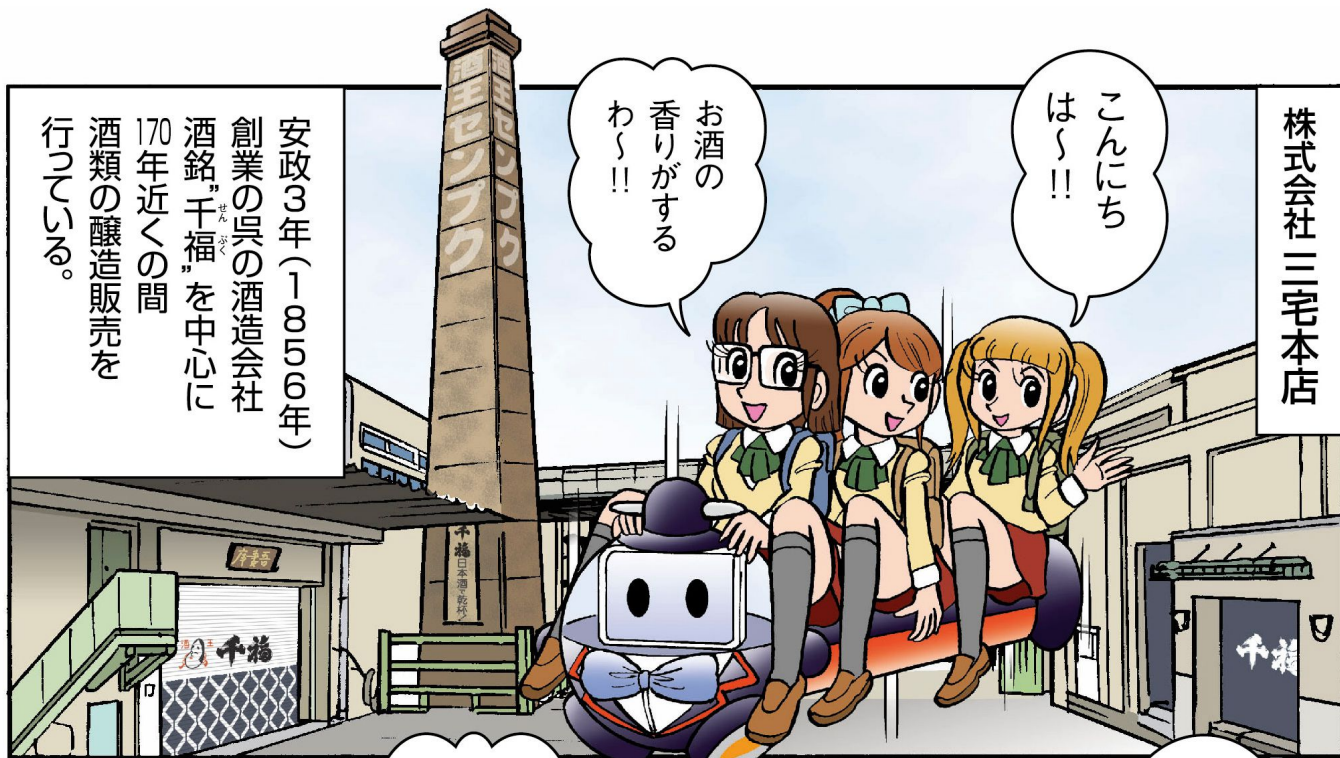


株式会社 三宅本店

こんにちは
はー!!

お酒の
香りがする
わー!!

安政3年(1856年)
創業の呉の酒造会社
酒銘“千福”^{せんぷく}を中心に
170年近くの間
酒類の醸造販売を
行っている。

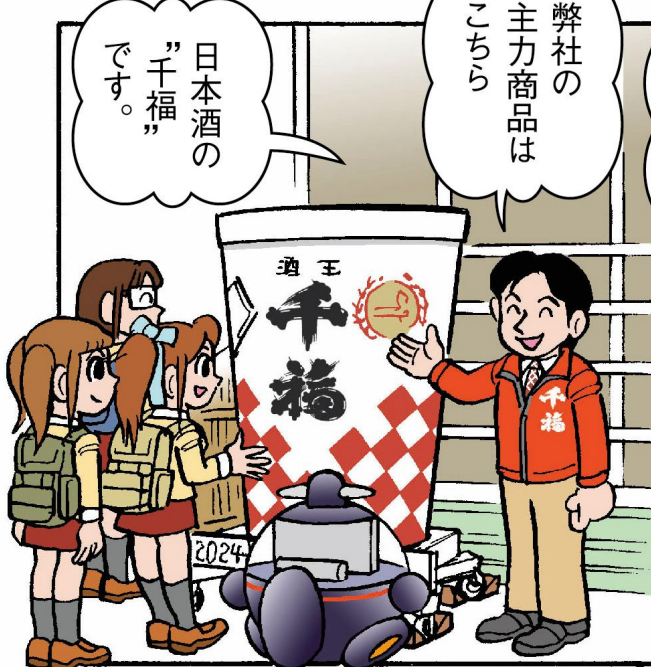


みなさん
こんにちは!!

酒王千福の
三宅本店へ
ようこそ!!

弊社の
主力商品は
こちら

日本酒の
“千福”
です。



株式会社 三宅本店
取締役
三宅 清史
みやけ きよふみ



ギャラリー
三宅屋商店

そして定番の
お酒の他にも
吟醸酒、大吟醸酒

純米吟醸酒、
純米大吟醸酒や
リキュール、焼酎

ここ近年では
瀬戸内の素材を
活かしたジン、
ウイスキーの製造にも
力を入れています。



ひいじいちゃんが、
エントツ見ながら
飲んでるものも
あるわ。

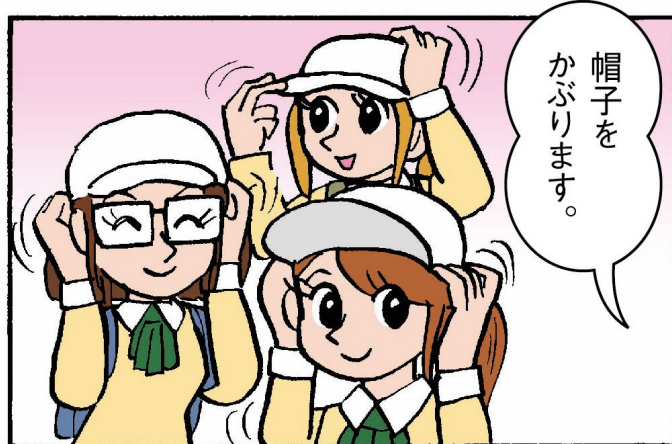
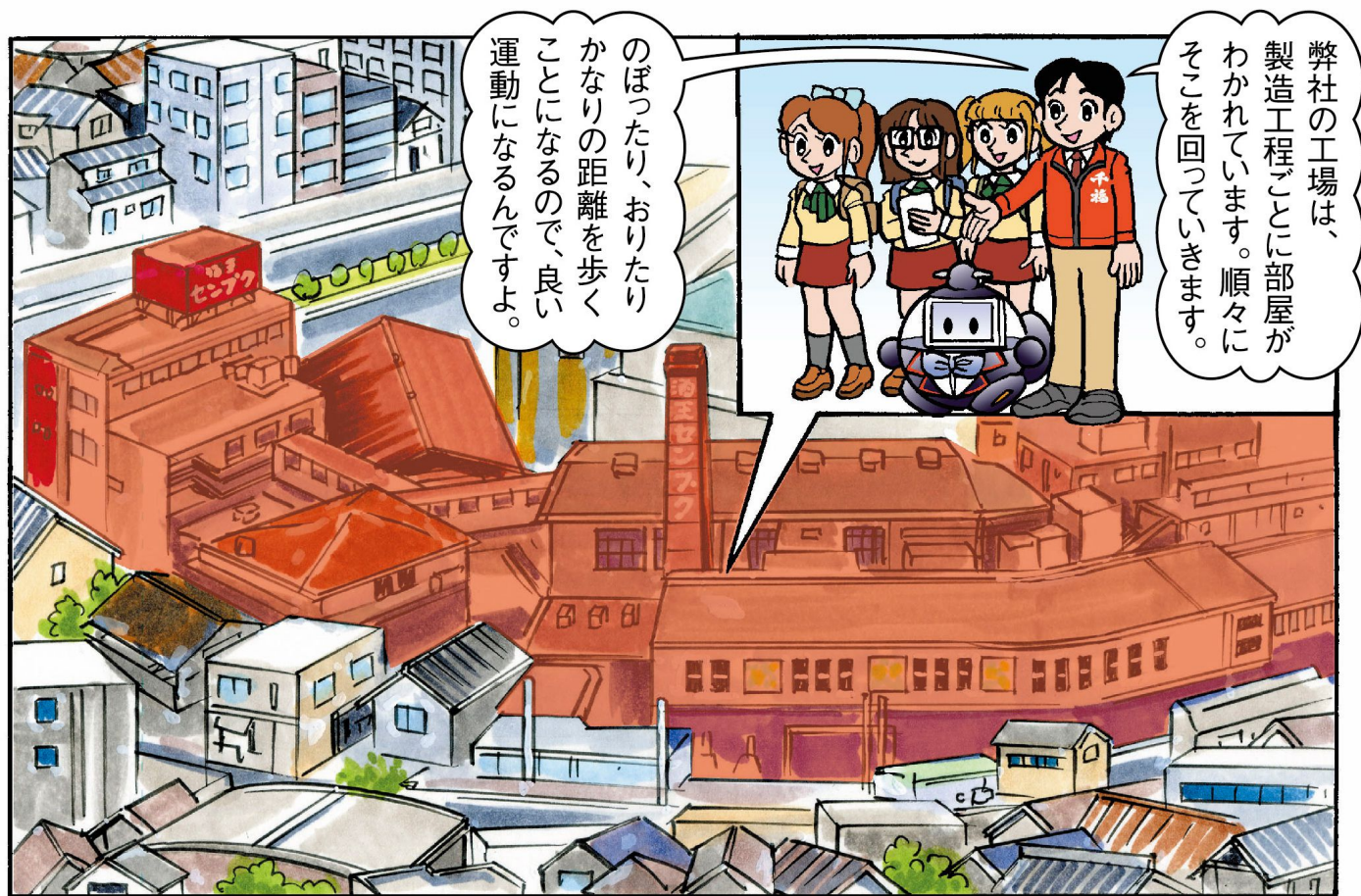
あつ、ウチに
いくつか同じの
がある。

これは
お父さんが
飲んでるわ。

では、
そのエントツの
下にある工場から
ご案内しましょう。

吾妻庫





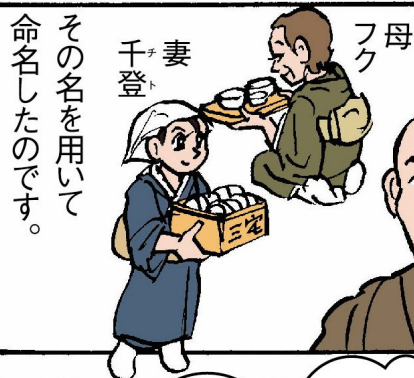


この先で
千福を作っている
んですよ。

千福って、
素敵な名前
ですね。
由来は…

2人の
女性の
名前
から
取ったん
ですよ。

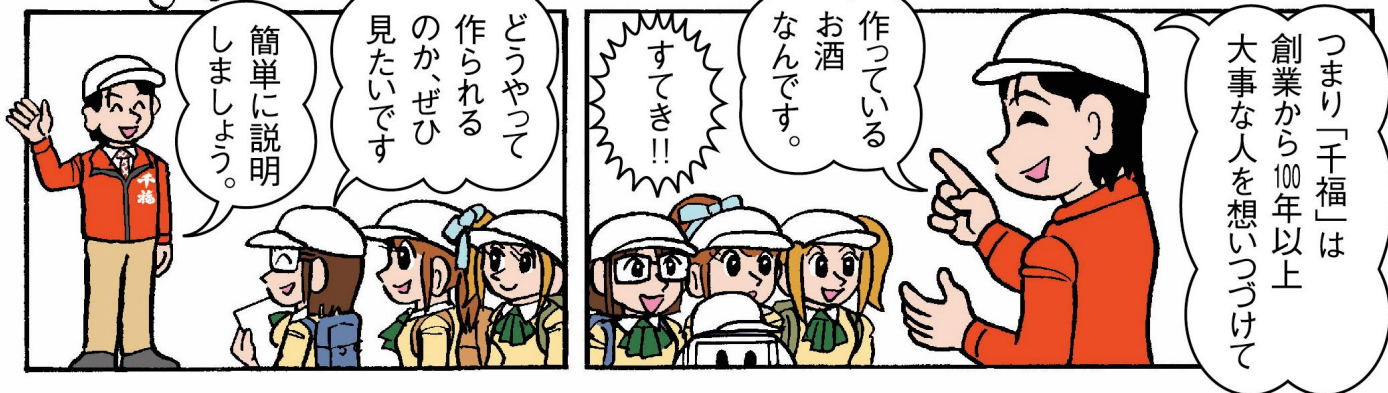
初代三宅清兵衛が
母フクと妻千登、
二人への感謝の
気持ちを込めて



その名を用いて
命名したのです。

妻
千登

母
フク



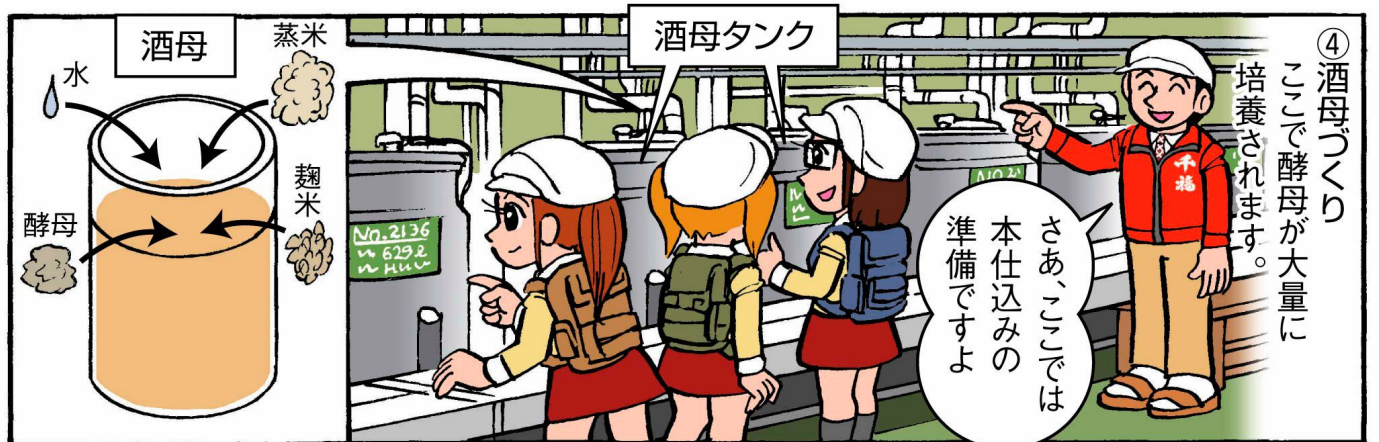
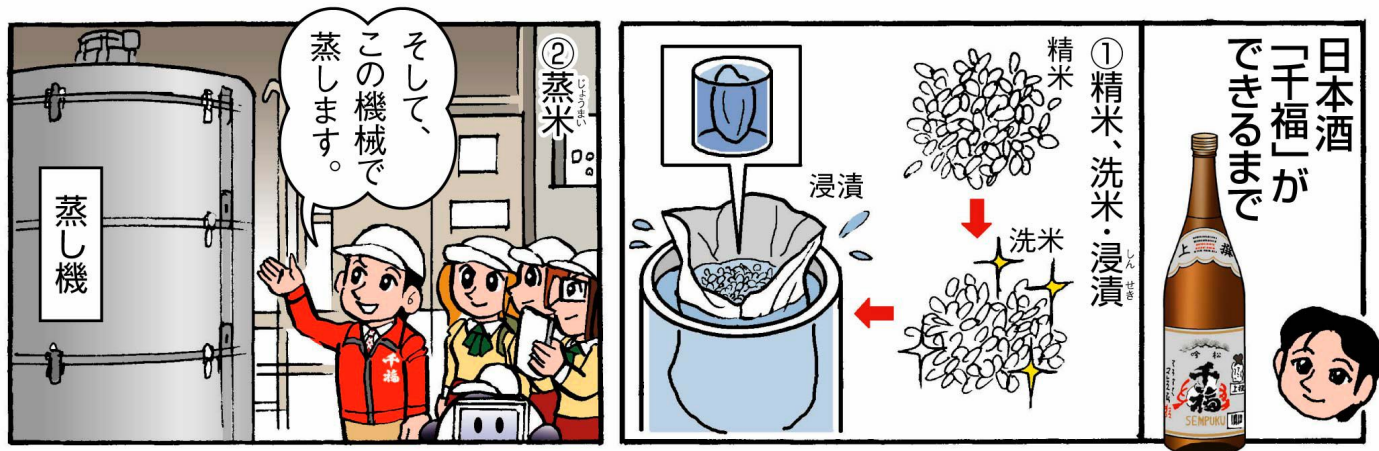
つまり「千福」は
創業から100年以上
大事な人を想いつづけて

作っている
お酒
なんです。

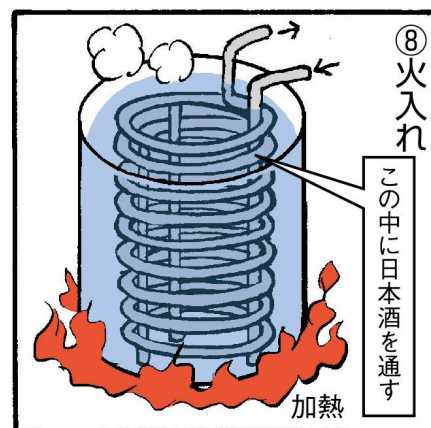
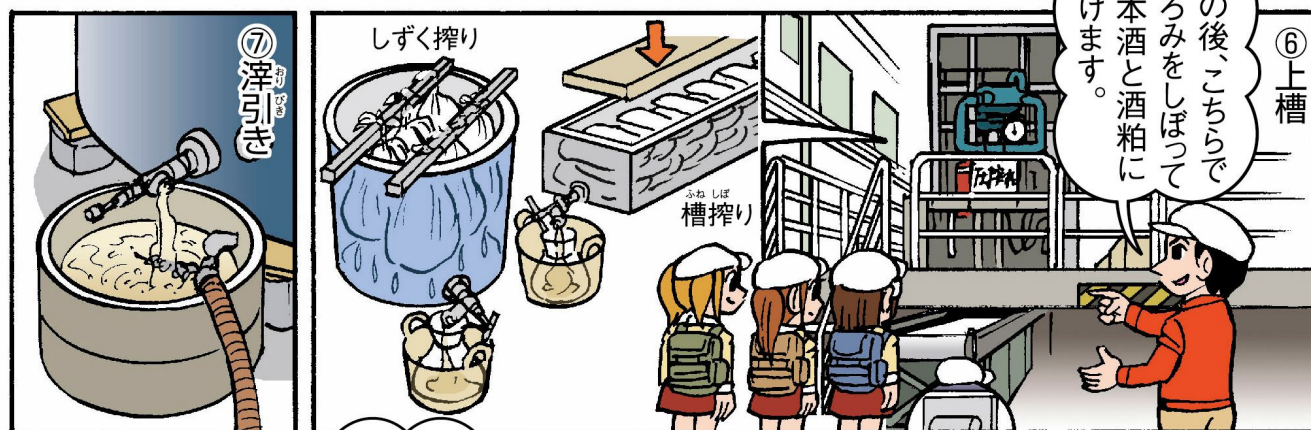
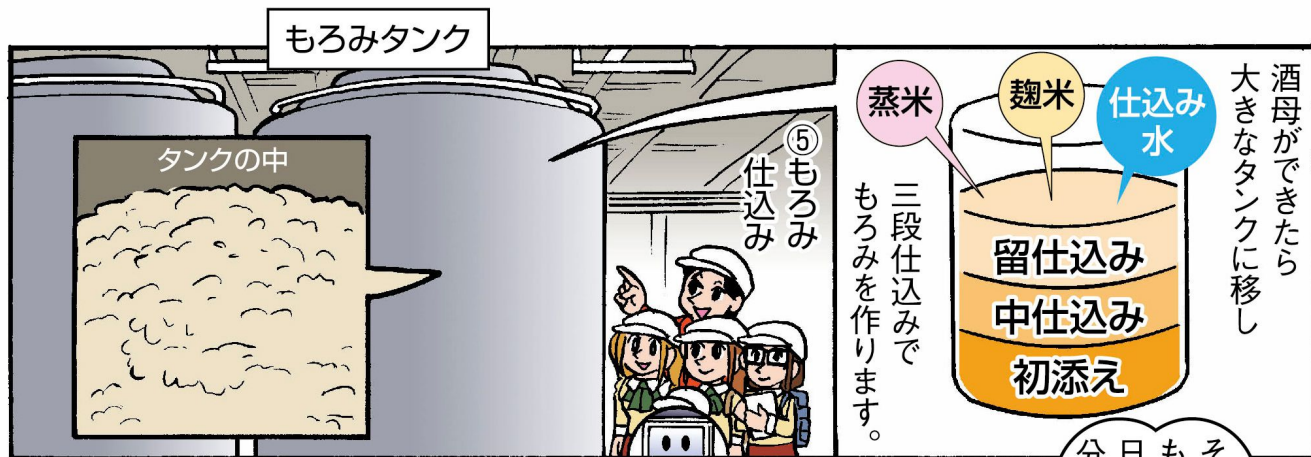
すてき!!

どうやって
作られる
のか、ぜひ
見たいです

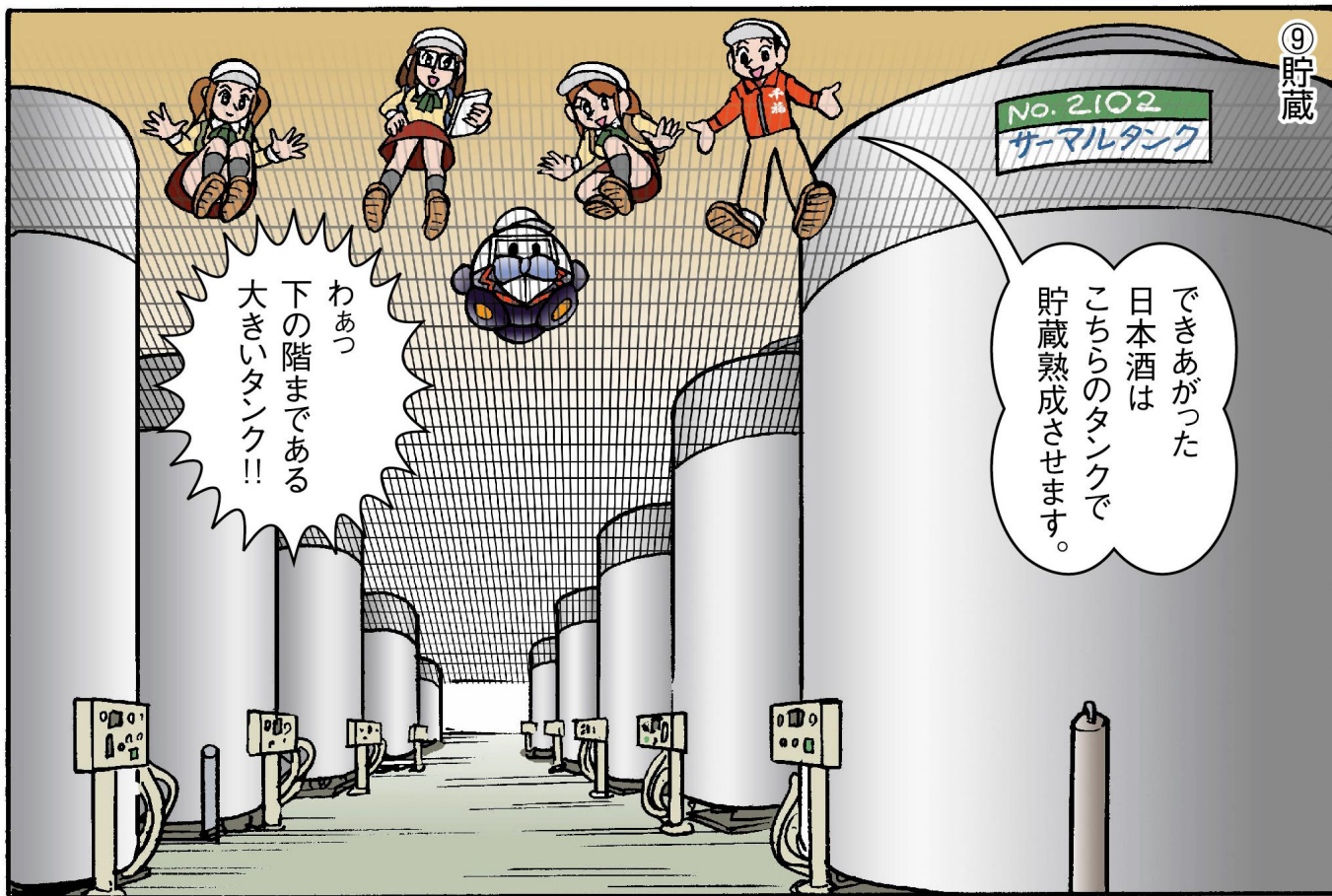
簡単に説明
しましう。

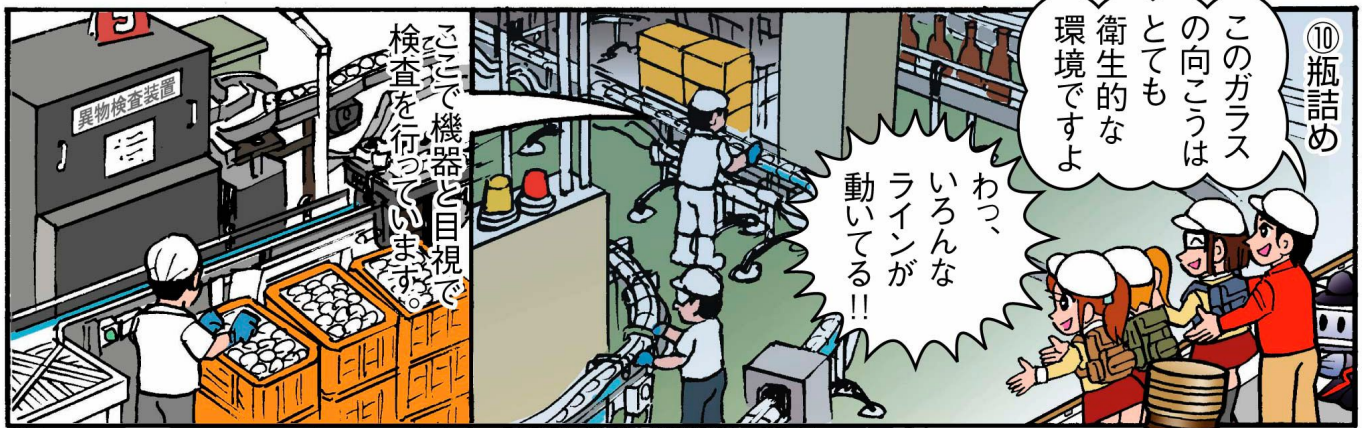


③製麹…蒸米に麹菌を繁殖させて麹を作る。麹は、もろみの発酵過程で米のデンプンを糖に変え、その糖を酵母が食べることでアルコールができ、お酒になる。

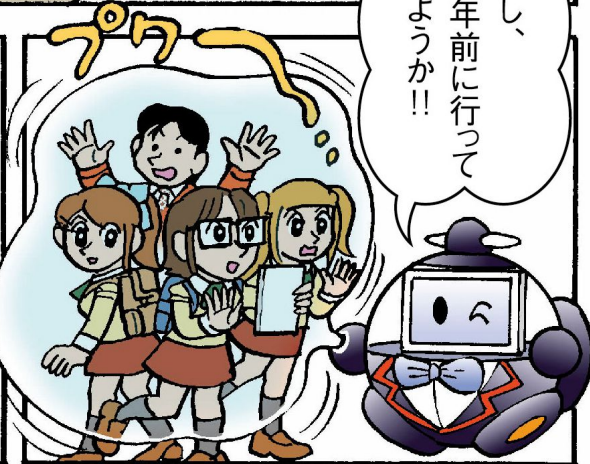
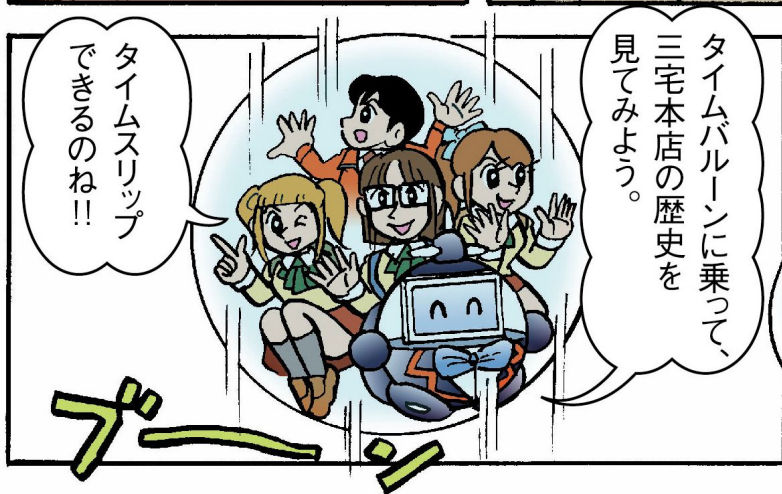


- ⑤もろみ仕込み…ここで、約15℃で一ヶ月間麴による糖化、酵母によるアルコール発酵を行う。
- ⑥上槽…(1) 圧力をかけてもろみを搾る槽搾り(ふねしぼり)と(2) 自然にしたたるお酒を集めるしずく搾りがある。
- ⑦滓引き…上槽後の日本酒から、上澄みと沈殿した粒子(滓)を分けて取り出す。
- ⑧火入れ…加熱して殺菌したり、酵素が反応することによる劣化を防ぐ。



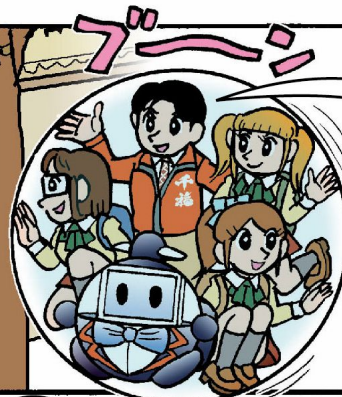


☆生酒の場合は火入れを行わず瓶詰めする。また、「火入れ」の後で、貯蔵・熟成されてない日本酒を新酒、製造過程で、加水調整されてない日本酒を原酒と呼ぶ。



1856年

三宅清七が、焼酎、白酒の製造を始め、
1902年に日本酒醸造に踏み出しました。



それから後、1916年に、
三宅清兵衛が
「千福」を命名したんです。

1920年

工場の中は
みんな忙しそう。

このころになると、
全国の海軍の鎮守府に
千福を卸すように
なったんです。

1941年

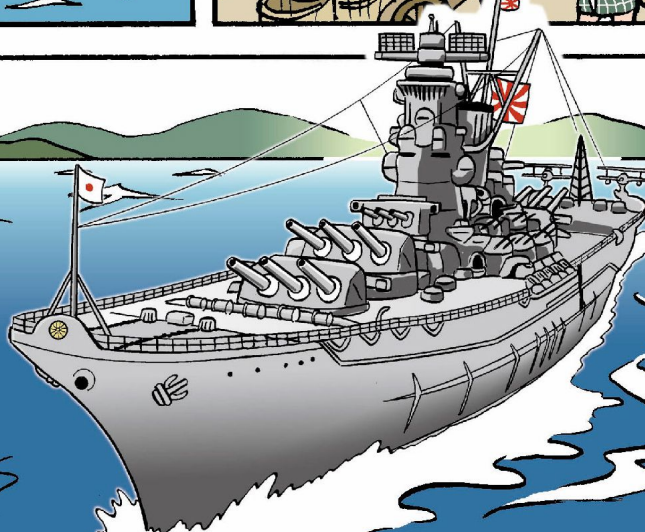
ついに生産量が
3万5千石と
なり、日本の
石数に!!

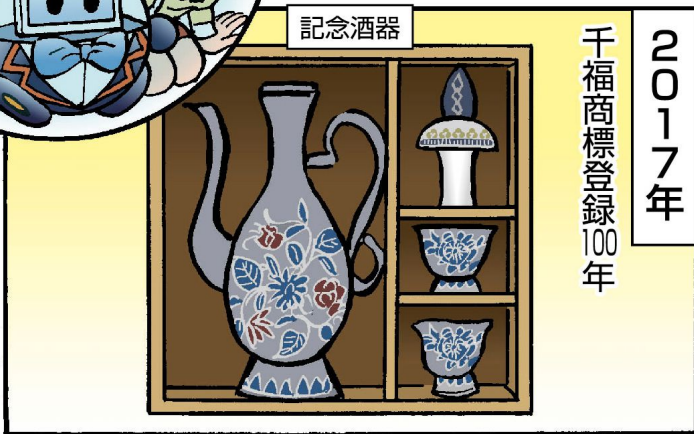
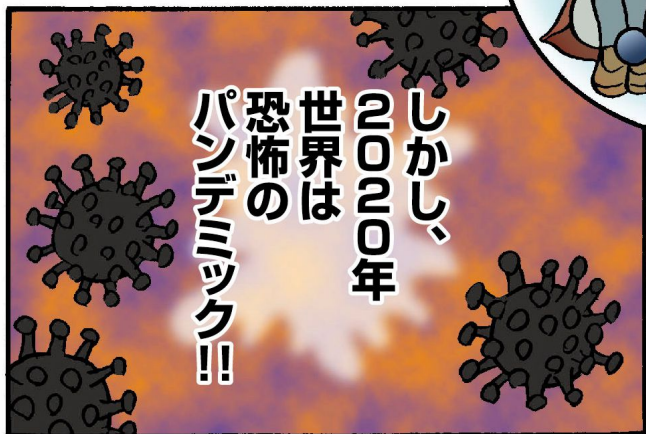
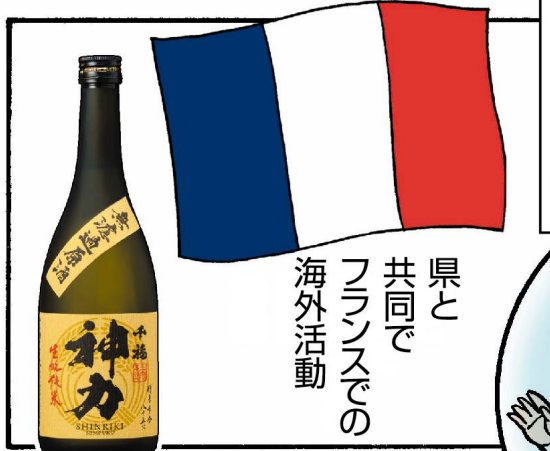
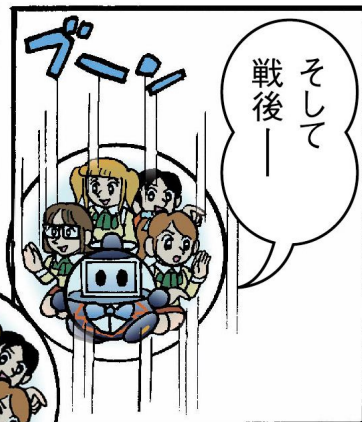
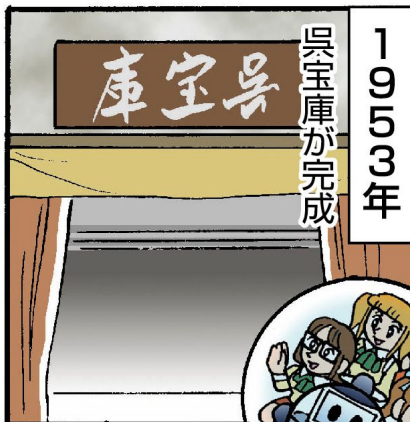
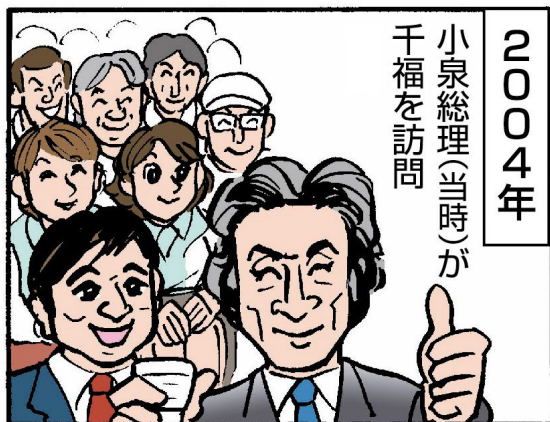
海軍の長期航海中
でも、変質変味が
なかったことが長年
評価されていました。

あの戦艦大和にも
納品されていた
んですよ。



すごい
!!





コロナ
ショック!!

売り上げは
激減して、
経営に深刻な
ダメージを
受けてました。

社内一丸となって
この危機を乗り越えよう。

ピンチを
チャンスに
変えるんじゃ。

品質管理、
販売網、製造工程を
徹底的にブラッシュ
アップして!!

新しい挑戦を
始めようじゃ
ないか!!

取締役社長
三宅 清嗣
みやけ きよつぐ

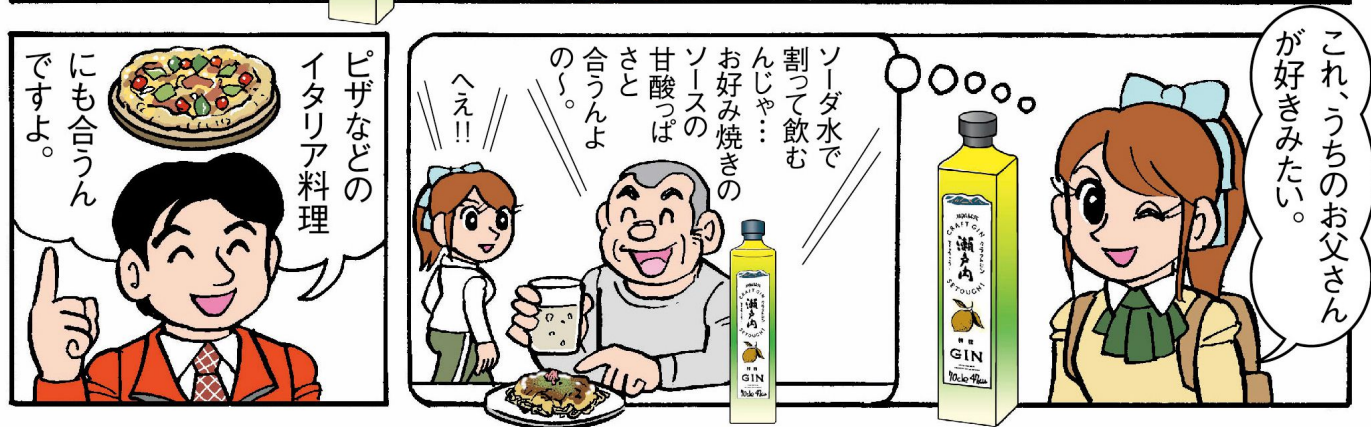
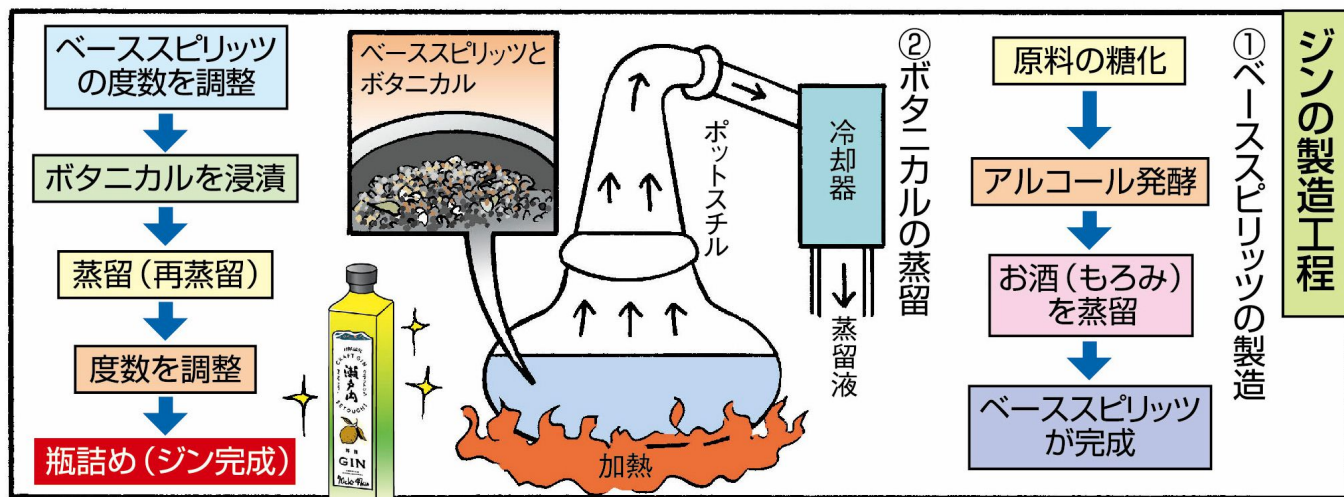
セトウチデイスティラリー。
ジン・ウイスキーの
蒸留所です。

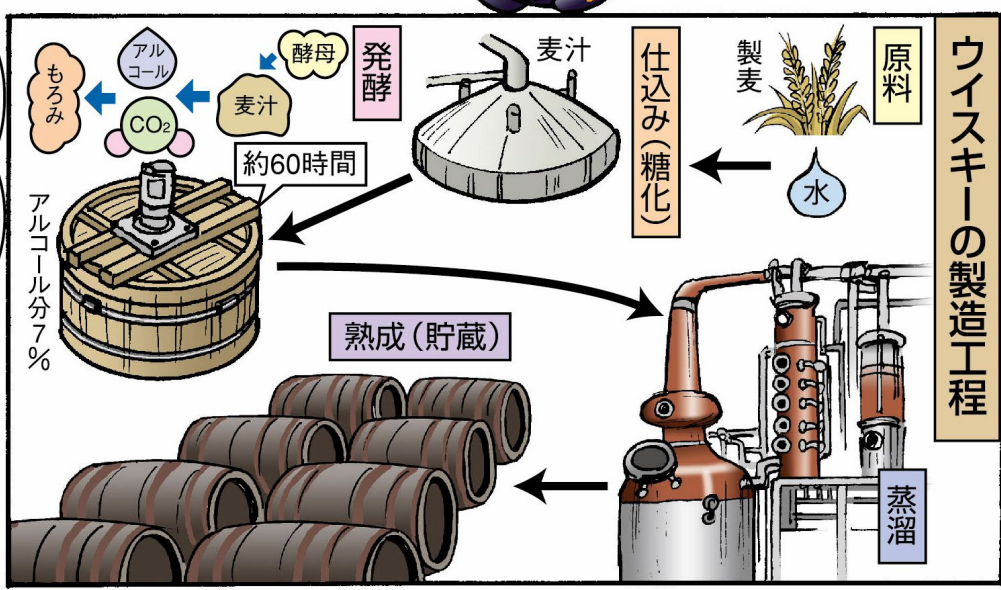
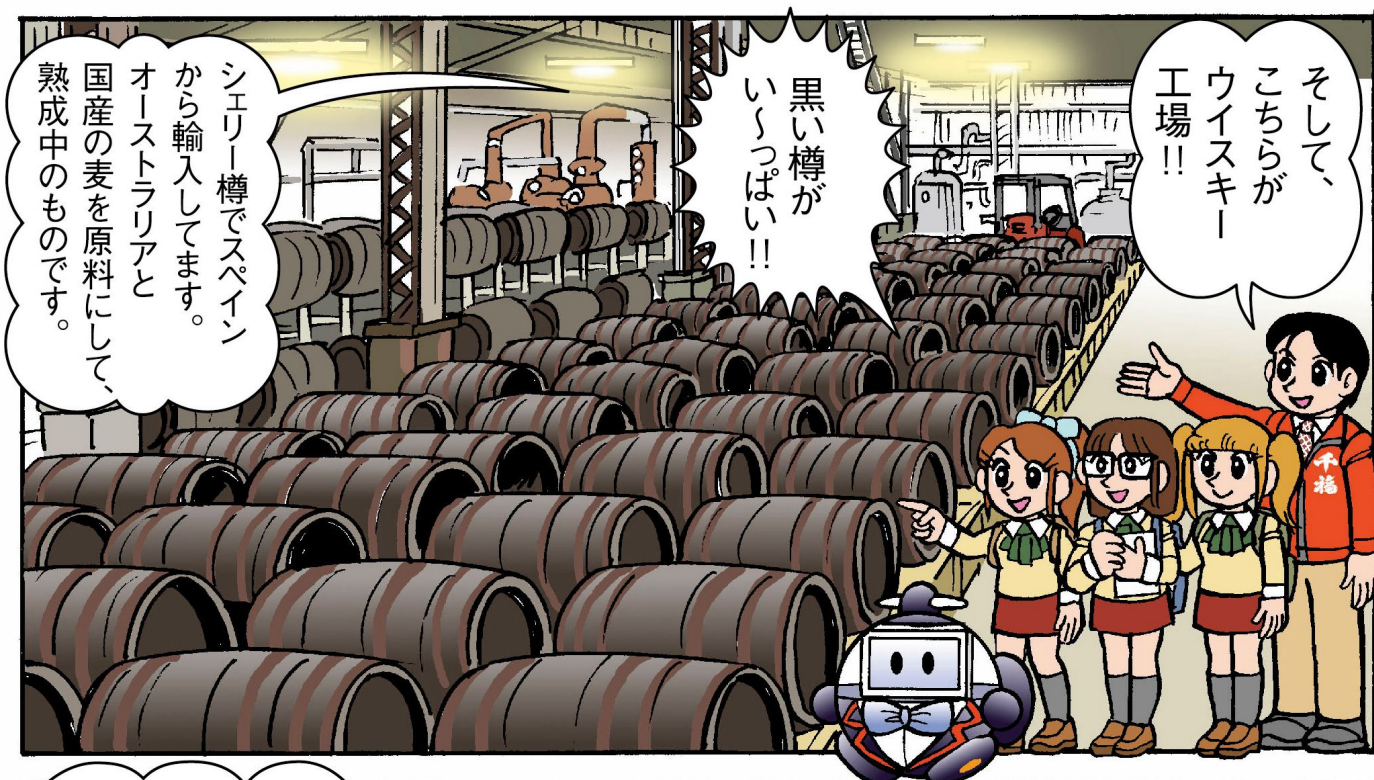
そこで着手した
のがこちら。

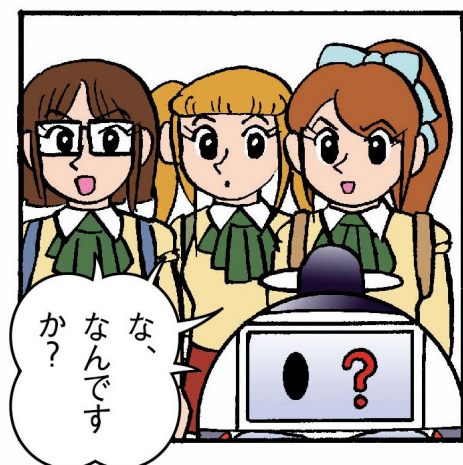
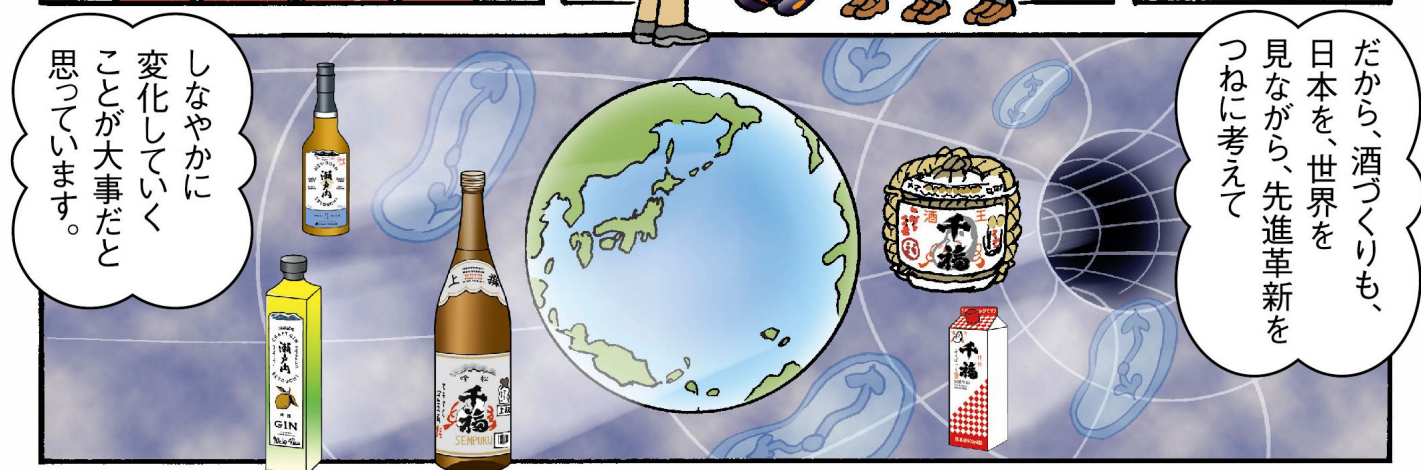
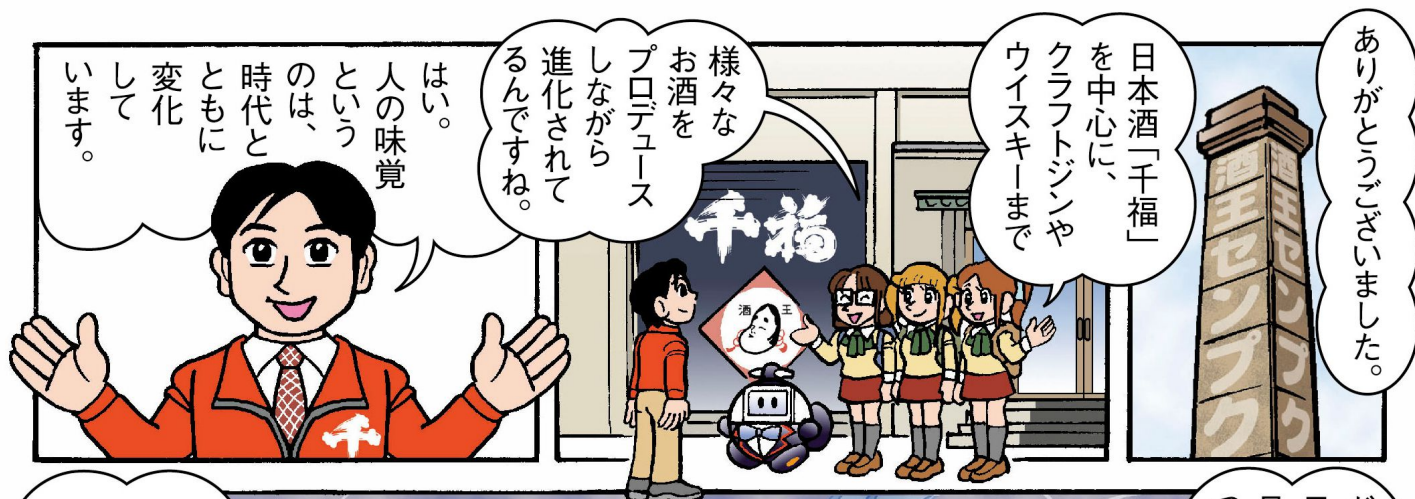
そして現在――

新しい
工場!!

SETOUCHI DISTILLERY







それは
”千福”の名にあるように
「人を想う酒づくり」
の精神です。

その伝統を大切にしつつ、
成長しながら、
世界への挑戦を続けて
いきたいと思えます。

