

明利酒類株式会社

代表取締役 加藤 多彦 氏
取締役社長兼営業本部長 大久保 敏正 氏
常務取締役 加藤 喬大 氏

 GOOD DESIGN AWARD
2021年度受賞



「総合酒類メーカー」から 「総合アルコールカンパニー」へ

本社：茨城県水戸市元吉田町338番地
設立：1950年（昭和25年）9月
従業員数：100名（2022年2月時点）
事業概要：清酒酵母、醸造用アルコール、清酒、
焼酎、発酵調味料などの製造・販売

インタビュー日：2022年2月24日
〔聞き手：筑波総研(株) 取締役 上野 隆裕〕
〔文・写真：筑波総研(株) 主任研究員 富山かなえ〕
取引支店：(株)筑波銀行 水戸営業部

江戸時代末期に創業し、 「総合酒類メーカー」としてスタート

当社の歴史は、江戸時代末期の安政年間、初代加藤高蔵が新潟県から杜氏として水戸に入り、加藤酒造店を創業したことから始まります。

その後、1950年には、茨城県と栃木県の酒造会社の出資を受けて、醸造用アルコールの製造と酵母の研究開発・培養を目的とした法人として、明利酒類株式会社が設立されました。

現在は、「総合酒類メーカー」として、醸造用アルコール・清酒・焼酎・発酵調味料などを製造し、全国に販路を拡大し、世界へ向けた輸出も行っています。

日本酒の「腐造」解決に向けた 酵母の研究開発

清酒の製造において欠かせないのが酵母です。しかし、1950年代の酒造りは、「蔵つき酵母」という各酒造会社の蔵に住み着いている酵母で醸造する製法が主流であったため、品質が不安定で、「腐造」（酒が腐ること）も多く、市場で流通させることが難しい状況でした。

当代表を務めていた三代目加藤高蔵は、この清酒の腐造に対する解決策を模索していました。そこで当社では、酵母の研究機関を作り、安定した清酒の生産ができる酵母を開発するための技術室を開設しました。

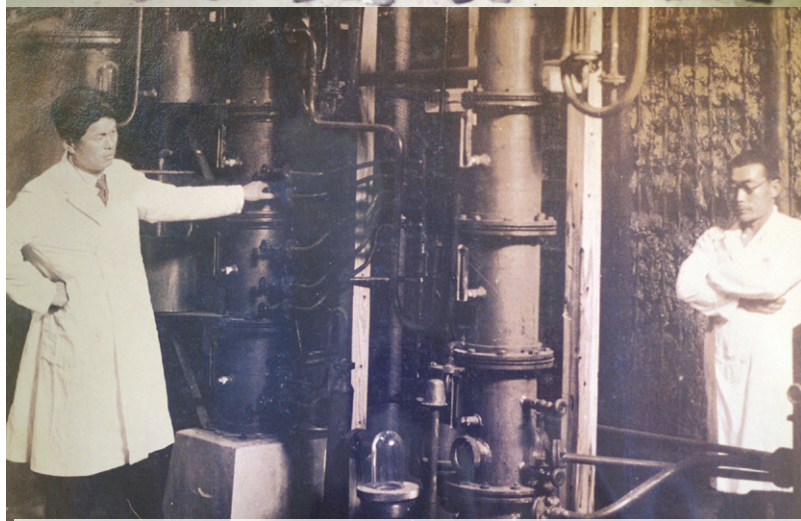
また、並行して、当時全国で数社しか所有していない連続式蒸留機（アロスパス式蒸留機）を導入して、醸造用アルコールの製造を開始。酵母と醸造用アルコールをセットで販売するビジネスモデルを作り上げました。

現在、全国には約1,200の酒造会社がありますが、そのうちの約240社に当社が開発・製造した酵母と醸造用アルコールを販売しており、安定した質の高い酒造りを支えています。

なお、この2つの事業は、現在でも当社の収入の基盤であり、他の酒造会社にはない強みとなっています。



創業当時の写真 (写真提供：明利酒類(株))



創業当時の写真、アルコール蒸留のアロスパス式蒸留機 (写真提供：明利酒類(株))



巨大アルコールタンクと加藤常務



インタビューの様子

明利酒類の誇り 「明利小川酵母」の開発

当社が開発した「明利小川酵母」は、日本醸造協会登録「10号酵母」として、誰もが名前を知っている有名な酒造会社をはじめ、全国で幅広く使用されています。

「明利小川酵母」は、当社の元副社長、小川知可良博士が開発した酵母です。採集した良質の酵母菌のみを分離し、その中から選び抜いた優良種をさらに選抜し純粋培養したものです。

優れた香気（酢酸イソアミルやカプロン酸エチル）を造り出し、酸の発生が少なく、低温でもよく働くため、吟醸などの高級酒に向いている酵母として高く評価されています。

小川知可良博士は、著名な日本画家として知られる小川芋銭の三男として1909年、茨城県牛久市に生まれ、東京帝国大学（現東京大学）を経て、大蔵省国税局に入り、後に仙台国税局鑑定官室長を務めました。

この間、東北地方各地の酒造会社に何度も足を運んでは、酒造技術の指導を熱心に行い、多くの優れた杜氏を育成しました。1979年5月に亡くなりましたが、今でも酒造りに携わる人々から慕われ続けています。

「明利小川酵母」から生まれた 香り高い「M310酵母」

1992年、当社の技術顧問である高橋由祐氏は、明利小川酵母を変異させた株を純粋培養し、新たな酵母開発の研究に着手しました。

そして、香気成分であるカプロン酸エチルを親株よりも多く生成する新酵母の開発に成功し、試験醸造を開始しました。その結果は満足すべきもので、関係各方面から高い評価を得ることができました。

当社はこの酵母を「M310酵母」と名付け、1995年から全国の酒造会社へ向けて販売を開始し、大吟醸など高級酒向けの優れた酵母として使用されています。



「副将軍」大吟醸(写真提供：明利酒類株)(左)、「百年梅酒」2022年度限定版

“金賞を取れる酵母”と賞される 「明利の酵母」

当社が誇る銘酒「副将軍」は、全国新酒鑑評会において、通算13回「金賞」を受賞しています。副将軍は、酒造好適米である山田錦を高精白し、明利小川酵母やM310酵母の特性を生かすことで、素晴らしい芳香と酸の少ないまろやかな味わいを持ったお酒に仕上がっています。

実は、当社の酵母、特にM310酵母を使った清酒は、各鑑評会で金賞を受賞する確率が高いと言われています。実際、当社の酵母を使用している多くの酒造会社が、毎年の全国新酒鑑評会で金賞を受賞しています。

全国の酒造会社から“金賞を取れる酵母”と言っていたき非常に光栄に思う一方で、大きな責任も感じています。これからも、日々、良質な酵母の研究開発に取り組み、全国の酒造りを支えて参ります。



「明利小川酵母」(写真提供：明利酒類株)

明利酒類の歴史上3番目の 新しい酵母が誕生

酵母は勝手に増殖して変化を続けていくため、質の良い酵母株を選別する技術も重要です。当社では、熟練した技術者が香りを評価する官能評価に加え、機械を用いた数値評価をクリアした良質な酵母を冷凍保存しています。このような技術を持つ企業は、全国を見渡しても大変少数であり、当社の強みであると自負しています。

実は、先日、M310酵母から生まれた新たな酵母が完成しました。明利酒類史上で3番目となるこの酵母は、これまでとはまた違った味わいと香りのお酒を醸すため、新たなブランドに育てていきたいと考えています。

「百年梅酒」を超える 新たな商品の誕生を目指して

人口が減少するなかで、今後酒の消費量も減少していくことは明らかです。そこで、当社では、若者や女性が飲みやすい低アルコール飲料「酔う焼き芋」や「酔うたい焼き」、当社のトップブランド「百年梅酒」の味に極限まで近づけたノンアルコール飲料「百年零-ZERO-」などを次々と発売しました。

また、キャンプ場などアウトドアシーンで手軽に飲める「CAMPING PLUS」、人気オンラインゲーム「刀剣乱舞-ONLINE-」と「徳川ミュージアム」と当社がコラボした純金箔入梅酒「刀 燭台切光忠」など、新しい需要に合わせた商品も開発しています。

これらの商品は、当社の20～30代の若手従業員約10名で、およそ8年前から実施している「MK会議」の中から生まれたものです。

このようなことから、当社の商品数は約600種類にまで増加しましたが、2008年の全国梅酒大会（天満天神梅酒大会）で日本一になった「百年梅酒」のような、全国に通用する大ヒット商品を生み出すことが課題となっています。

今後は、当社の商品開発力に加え、販売するターゲットと営業戦略をしっかりと検討し、当社の「柱」である百年梅酒を超えるような商品を増やしていきたいと考えています。

「モノと情報の製造業」へ ビジネス展開の新たな扉が開く

当社は、法人設立以来、「原料」の製造にこだわり続けてきた会社です。そして当社の強みである、これまで培ってきた酵母の研究開発と保存、アルコールの製造と貯蔵の技術は、全国の酒造会社を支える「川上のさらに川上」の技術です。

しかし、「川上」のビジネスだけではこれ以上の伸長は見込めません。それは、人口減少によるアルコール消費量の減少は、当社の収入基盤である酒造会社へのアルコール等の販売減少につながるからです。つまり、当社が存続し続けるためには、「川上」のビジネスから、自ら「川下」の消費者まで届けるビジネスに変化していくことが重要なのです。

2年前、当社の常務取締役で、初代の曾孫にあたる喬大が入社したことで、「川上」から「川下」まで届けるビジネス展開の扉が開きました。

常務は、入社前の7年間、株式会社博報堂(本社：東京都港区)で化粧品マーケティングを担当していました。化粧品業界は、広告をフル活用して商品の付加価値を高める場合が多いという特徴があります。常務は、そのブランディング手法を日本酒業界にも活かそうと考えました。

博報堂の広報力は「川下」の技術です。常務は、モノを作るだけでなく情報も作って消費者に届ける“モノと情報の製造業”になることを目指し、従業員とともに様々な取組を進めています。



焼き芋リキュール「酔う焼き芋」(写真提供：明利酒類株)

利益を減らしてでも 感染予防対策の役に立ちたい

常務が当社に戻って来たのは、ちょうど新型コロナウイルス感染症が流行しはじめ、マスクも消毒液も手に入らない頃でした。その時、地元のお客様から「明利さんのアルコールが消毒液として使えるのではないか」と言われました。

当社は大企業が所有するような巨大アルコール貯蔵庫を保有し、通常は年間約300万ℓを販売しています。しかし、緊急事態宣言下では酒の需要が下がり、既存事業の売上は激減しました。

そのような状況のなかで、当社は社会貢献と従業員の雇用を守るため、従業員のアイデアと技術力を結集し、2020年3月17日、消毒液として使えるウォッカ「メイリの65%」の販売を開始しました。

全国的に消毒液が不足していたことから注文が殺到し、10万本近く出荷しました。当社は「利益を減らしてでも、お客様の感染症予防対策の役に立ちたい」という想いを込め、送料の一部を当社で負担させていただきました。

「総合酒類メーカー」から 「総合アルコールカンパニー」へ

「メイリの65%」の開発がきっかけとなり、改めて法人設立の目的を振り返ると、当社の本質は酒造会社ではなく「アルコールの会社」なのではないかと考えるようになりました。

高品質なアルコールを製造・貯蔵してビジネスを展開する企業と考えれば、事業の可能性の幅は格段に広がります。例えば、既存事業である酵母やアルコールの製造、酒造りだけではなく、新たな消毒液の開発、さらには化粧品、サプリメント、各種燃料などの製造・販売など、幅広く発展する可能性があります。

そこで、当社のビジョンを「総合酒類メーカーから総合アルコールカンパニーへ」と決めました。ビジョンを明確にしたことで方向性が定まり、新たな挑戦が始まりました。それが2021年度「グッドデザイン賞」を受賞した「MEIRIの消毒」プロジェクトです。

「MEIRIの消毒」プロジェクトが 「グッドデザイン賞」を受賞

当社は、「メイリの65%」の製造で得た経験から、高品質な消毒液を自社製造できると確信しました。そこで、公衆衛生に貢献するため、2020年7月、新たに医薬部外品事業を立ち上げる決意をしました。

立ち上げの際、外部の専門家を入れず、従業員のみで「チームMEIRI」を結成し、医薬部外品の製造販売業許可申請を行い、2021年6月、無事、医薬部外品工場が完成しました。

その後、指定医薬部外品「MEIRIの消毒」シリーズ、食品添加物「MEIRIの除菌」シリーズを開発し、2021年11月から販売を開始しました。パッケージデザインは、常務の人脈でトップクラスのデザイン会社にお問い合わせしました。また、地元市町村や医師会とは、災害時に消毒液を優先供給する協定を締結しました。

こうした一連の取組が評価され、酒造会社によるコロナ禍の公衆衛生事業参入 [チームMEIRI「MEIRIの消毒」プロジェクト]は、2021年度グッドデザイン賞を受賞しました。

GOOD DESIGN AWARD
2021年度受賞

日常を創る。

MEIRI



「MEIRIの消毒」・「MEIRIの除菌」シリーズ (写真提供：明利酒類株)



アルコール製造工場 (写真提供：明利酒類株)

有名Vチューバーとファンを巻き込み 新たな商品を開発

たった1枚の写真が大きなヒットにつながる現在、当社が力を入れている情報発信ツールの1つがSNSです。常務が入社してから、当社のTwitterフォロワー数は、以前の8倍、約26,000人に増加しています(取材時)。

また、2021年2月には、フォロワー数94.5万人を誇る有名Vチューバー「雪花ラミィ」とコラボして、世界で初めてVチューバーがイチから作る「ラミィの日本酒づくりプロジェクト」を配信しました。

雪花ラミィが丹精込めて作った大吟醸「雪夜月」を発売したところ、なんと発売開始1時間で完売しました。これは、ファンの方々と製造プロセスを共有して開発したからこそ成し得た快挙だと感じています。これからもファンを巻き込みながら、新しい商品開発に取り組んでいきたいと考えています。

「ピンチはチャンス」 挑戦する社員を経営が支える

常務の持つ幅広い人脈を活かしたトップクラスのデザイン会社やVチューバーなどとの仕事は、従業員にとって大きな刺激となり、絶好の機会になったと感じています。今後も、外部の強力な人財と協力して事業に取り組むことで、従業員のレベルアップを図っていきます。

また、明利酒類のカルチャーを理解し、「地元貢献したい」という想いを持つ従業員をどんどん引き上げたいと考えています。

医薬部外品の免許を取る際には、自ら専門的な知識を学び、残業も惜しまず会社のためにやり遂げてくれた従業員たちがいました。大変感謝していますし、心強かったです。

このコロナ禍によって、当社の変革が始まりました。危機的な状況だからこそ、企業も人も成長する好機だと思います。最後の責任は経営陣が必ずとるので、従業員には新しいことに積極的にチャレンジして欲しいと思います。



大吟醸「雪夜月」(写真提供:明利酒類株)

地域の方々が誇りに思う 「地域を代表する会社」へ

これまで当社は、「地域に愛される会社」を目指してきましたが、今後は、それに加えて「地域を代表する会社」になりたいと考えています。全国、そして世界から認められた会社が地域にあれば、地元の方も誇らしく感じてくださると思うからです。

そのためには、トップクラスの方々とのコラボレーションによる商品開発や、インターネットを駆使した各種情報の発信などにより、全世界に販路を広げていくことが必要になります。

そして、「総合アルコールカンパニー」として、ターゲットを明確にしたマーケティング戦略を練り上げ、従業員一人ひとりが「モノと情報の製造業」という自覚を持って励み、情熱的なプロモーションに果敢に取り組むことで、その目標は達成できると信じています。



2021年度「はばたく中小企業・小規模事業者300社」表彰状を持つ
加藤社長(中央)、加藤常務(中央右)、大久保取締役(中央左)
筑波銀行水戸営業部 木梨部長(右)、聞き手・上野隆裕