

# 企業紹介

## 育まれた伝統で高品質の酒造りを目指します



八海醸造株式会社

代表取締役 南雲 二郎  
〒949-7112 南魚沼市長森1051  
TEL(025)775-3121 FAX(025)775-3300  
URL <http://www.hakkaisan.co.jp/>

業 種：酒類製造  
資 本 金：1,000万円  
事業内容：清酒製造

霊峰八海山の麓にある八海醸造(株)。同社が造り出す清酒「八海山」は、すっきりとしたキレの良い「淡麗」で、新潟を代表する銘酒。その味わいの秘訣は、八海山系の地層から湧き出る良質な水と磨き上げられた米、そして、「製造する全ての清酒で最高のもの」を目指す同社の方針と蔵人の技にある。

### 新潟を代表する銘酒

1922年（大正11年）、越後三山のひとつである八海山の麓に創業した同社。八海山系の地層から湧き出る良質な軟水と厳選した酒造好適米、そして長い年月をかけ築いてきた匠の技で、すっきりとしたキレの良い味わい「淡麗」を造り出す。その飲みやすく飽きのこない飲み口は、県内のみならず、全国各地で支持されており、現在、普通酒、本醸造、吟醸酒、純米吟醸酒などの清酒出荷量は年間約3万石（約1升瓶300万本）以上となっている。



▲八海山の麓にある同社

### 大吟醸の製造技術を全ての酒造りに

同社の目指す酒造りは「製造する全ての清酒で最高のもの」。そのため、同社では、香り・味ともに最高品質である大吟醸酒の製造技術を他の種類の酒造りにも応用している。例えば、年間出荷量の約80%を占めるレギュラー酒においても、時間や手間を惜しまず、原料である酒造好適米(五百万石)、一般米とも通常の吟醸酒同様の60%まで精白し、酒造りの要となる「麹づくり」も人の手で丁寧に作業する。また、日本酒造りの本体ともいえる「もろみ」の仕込みタンクはきめ細やかな管理の行き届く白米3トンの仕込みに抑え、温度や成分等を適正にコントロールしながら味のきれいな淡麗タイプに仕上げる低温長期醗酵に徹している。



▲すっきりとしたキレの良い味わい  
八海山「普通酒」「本醸造」

### 日本酒の素晴らしさを楽しんでほしい

また、同社では、広く日本酒の良さを知ってもらうため、営業担当者が直接小売店や飲食店に出向き、商品の説明をし、お客様の反応や意見を聞き取り、酒造りに活かすなど、消費者側との対話も積極的に行っている。

一方で、高品質な酒造りを目指して、総勢80名強の社員に対して毎年数回行われる全社会合や研修会などで、社長自ら経営理念や酒造りへの姿勢などを繰り返し伝え、全社員に浸透を図っている。「品質を落とさずに必要量を生産する。日常的に飲まれる日本酒が高品質であれば、大吟醸など高級な酒も納得して飲んでもらえると考えています。まずは、『日本酒の素晴らしさを楽しんでほしい』というのが、この蔵で酒造りに携る全ての人間の願いです」と南雲社長は語る。



▲「良い酒をつくる」という仕事への誇りが働きがいにつながる