

企業紹介

米、水、人、そして佐渡。

「四宝和醸」で醸す酒



尾畑酒造株式会社

代表取締役 平島 健
〒952-0318 佐渡市真野新町449
TEL (0259)55-3171 FAX (0259)55-4215
<http://www.obata-shuzo.com>

業 種：酒類製造
資 本 金：1,000万円
事業内容：清酒製造

佐渡の蔵元・尾畑酒造では、「真野鶴大吟醸」が2003年よりエールフランス航空・国際線ファーストクラスの機内酒に採用されたのをはじめ、海外にも目を向けマーケットを拡大している。また、新商品の開発や日本酒セミナーなどを通して日本酒を飲み手にとって身近なものにする手法も模索。国内の長い日本酒低迷時代脱却を目指し、日本酒の良さを広める活動も熱心に行う。

国際線ファーストクラスの機内酒に採用された「真野鶴」

1892年創業の尾畑酒造。創業者尾畑与三作氏の曾孫である尾畑留美子専務が、東京での映画配給宣伝の仕事辞めて、当時角川書店勤務の平島健氏（現社長）とともに故郷の酒蔵に戻ったのは1995年のこと。日本酒も“造れば売れる”時代ではない。まずは販路開拓に取り組み、2003年には同社の「真野鶴大吟醸」がエールフランス航空・国際線ファーストクラスの機内酒に採用され、その後海外輸出も開始した。「地酒が海外で飲まれることがまだ少なかった時代。佐渡という島に育ったからなおのこと、自分の蔵の酒をいつか海を越えた遠い海外の人にも飲んでほしいと思っていたのです」と尾畑専務は語る。



▲全国新酒鑑評会で6年連続金賞に輝いた大吟醸「真野鶴・方穂」（写真右）と姉妹酒の越淡麗・純佐渡大吟醸「真野鶴・実来」

日本酒をもっと身近に。新商品の開発や魅力の発信に取り組む

2010年1月、同社では、世界で初めての日本酒ベースで仕込んだショコラリキュールを発売した。「もともとチョコが好きで日本酒とのマッチングに興味を持っていた」という平島社長を中心に、5年ほど研究のうえ完成。2000本の限定発売がたちまち売り切れ、2010年秋以降追加販売することになっている。

また、2010年4月発売の「逢（A1） 真野鶴・越淡麗純米大吟醸」の裏ラベルには、QRコードを付した。携帯電話で、お酒の味わい方や相性のいい料理など、製品ラベルに収まりきれない様々な情報が日本語・英語で読み取れる。これは、大学の留学生との共同プロジェクトで発案されたのであるが、日本人に対しても有効だ。「世界的にSAKEの人気は高まっている。日本人として日本酒の素晴らしさに誇りを持ってほしい」と、様々な機会に日本酒セミナーやコラボイベントなどの活動も熱心に行う。



▲「逢（A1） 真野鶴・越淡麗純米大吟醸」

佐渡から世界に。地方の小さな蔵でも出来ることを実践していきたい

昨秋から同社では、より高い品質を目指し特定名称酒に特化した酒造りを行っている。尾畑専務は、「ワインを語る時、その産地が重要であるように、日本酒も育まれた風土が大切。真野鶴は『米』『水』『人』そして『佐渡』の四つの宝の和をもって醸す“四宝和醸”の酒。造り手として、佐渡の魅力についても語っていききたい。そして、佐渡の地で若い人たちが仕事に就こうと考えるひとつのきっかけになれるよう、佐渡の小さな蔵でも世界がマーケットになりえるということを実践していきたいと思います」と締めくくった。



▲「『米』『水』『人』『佐渡の風土』を生かして酒造り」と尾畑専務