

日本技術士会北海道本部 社会活動委員会(北海道スタンダード研究委員会) 第 27 回勉強会 永遠に終わらない会社を目指して ～北海道の魅力と可能性～

樋 詰 透

1. はじめに

今回開催した第 27 回勉強会は、北海道スタンダード研究委員会幹事会で何度も講師候補に挙げられていました「八海醸造株式会社」の南雲二郎代表取締役をお招きしての勉強会でした。

南雲二郎代表取締役には「八海醸造株式会社」のかかげる「永遠に終わらない会社を目指して」と題して、過去から現在、更には将来ビジョンなど、八海醸造株式会社における事業展開やこれからの成長戦略を話していただきました。また、南雲代表からは「八海醸造グループ」のラインアップである日本酒、ウイスキー、ジンのご提供をいただき、懇親会では記憶を失う程の盛況ぶりでした。



写真-1 講師の南雲二郎氏

2. 講演会概要

講演：永遠に終わらない会社を目指して
～北海道の魅力と可能性～

講師：南雲二郎 氏
(八海醸造株式会社 代表取締役)

日時：2024 年 2 月 15 日(木) 18:00 ～ 20:00

場所：TKP ガーデンシティ PREMIUM 札幌大通

参加者：23 名(会員 17、会友 1、非会員 5)

3. 講演要旨

(1) 八海醸造株式会社の歴史

八海醸造株式会社は新潟県南魚沼市長森にある酒造メーカーで、1922 年南雲二郎氏の祖父にあたる南雲浩一氏が新潟県城内村長森で創業しました。

1997 年に三代目である南雲二郎氏が代表取締役に就任されました。創業から 102 年の時を経て人氣が益々高まっている酒造メーカーで、みなさんご存じのとおり美酒のラインアップが多数あります。

HAKKAISAN



写真-2 八海醸造のラインアップ

(2) 高品質なレギュラー酒を目指す

南雲氏が代表に就任後、掲げた品質目標は「淡麗でバランスのとれた酒」でした。食事の味を邪魔せず、食事の時間をより有意義な時間にする役目を持った清酒の品質を常に向上させることを目的にしているそうです。

この理由として、1980 年代から 1990 年代において、市場からの需要に対して供給量が少なくなり、価格が高騰するという事態を経験しています。

この経験から2つの条件を付して量産する体制づくりを行います。1つ目の条件は「レギュラー酒」の製造です。「レギュラー酒」というのは日常的に消費される商品であり「いつでもどこでも誰でも手に入る」ものを言います。

2つめの条件は「高品質なレギュラー酒」の製造です。「高品質なレギュラー酒」というのは、当時八海醸造で製造する吟醸酒以上の品質のことを言います。八海醸造では、精米歩合が低く（精米歩合が低いと高品質）、また、粕（カス）歩合が高い（粕歩合が高いほど高品質）というお酒を目指しています。ですから人気が高く美味しいのですね。

精米歩合 低いと高品質			粕（カス）歩合 高いと高品質		
項目	本醸造酒	普通酒	項目	本醸造酒	普通酒
八海醸造	55%	60%	八海醸造	36%	32%
全 国	65%	74%	全 国	27%	20%

図-1 精米歩合と粕（カス）歩合

(3) 高品質なレギュラー酒の量産体制

1989年には、「高品質なレギュラー酒」の量産準備に着手しました。量産のための条件としては、「現在のレギュラー酒の品質の120%を目指す」とし、「量産による品質の低下を絶対に招かない」ものとなりました。

この目標を達成するために、人材育成、原料確保、設備投資、マーケティングなどの多方面において準備し、量産体制を徐々に整えていきました。

現在は、日常消費として必要とされる「価格に対して割安感のある品質」を達成し、幅広い需要に対応してきたそうです。

(4) デザインも品質のうち

さらに商品価値を高めるため、デザインにも工夫を凝らしており「初めて目にした商品を手に取りたい」「手に入れたい」などの欲求を刺激するデザインを考えるとともに、製品のリニューアルも行って購買効果を高めてきているとのことでした。

確かにどのようなものでも、デザインは製品の価値を高めるために重要なファクターだと思います。



写真-3 製品のリニューアル

“容器”でなくテーブル上の“酒器”として演出



写真-4 デザインの開発と変更

(5) 浩和蔵の取り組み

八海醸造は、大吟醸造りの技術をレギュラー酒にまで応用するため、最新鋭の清酒製造設備と高品質な酒造りを行うための酒蔵「浩和蔵」を2014年に建造しました。

現在、八海醸造は2つの酒蔵を保有しています。普通酒や特別本醸造酒などの定番酒を醸造する「第二浩和蔵」限られた蔵人だけで最高品質酒の醸造に取り組む「浩和蔵」です。「浩和蔵」は、高品質なレギュラー酒づくりに必要不可欠であり、八海山の美味しい大吟醸はこの「浩和蔵」で製造されています。もちろん私は大吟醸の大ファンです！！



写真-5 浩和蔵の麹室



写真-6 浩和蔵で開発された商品

(6) 八海醸造グループにおける成長戦略

八海醸造は、株式会社千年をホールディングカンパニーとしたグループ会社の一員です。グループ会社には、八海山を販売する株式会社八海山、地域の物産の製造販売を行う株式会社魚沼物産のほか、北海道にはウイスキーやジン製造販売している株式会社ニセコ蒸溜所、アメリカニューヨークにおいては、業務資本提携したブルックリンクラなど、日本のみならず世界へ目を向けています。

<魚沼の里>

清酒八海山を製造する第二浩和蔵を中心に、カフェや売店、キッチン、雑貨店などを併設した「八海山雪室」、「そば屋長森」、菓子処「さとや」、「つつみや八蔵」など心安らぎの場所が点在しています。



写真-7 そば屋長森と菓子処さとや

もちろん魚沼の里は観光スポットです。ホームページを見ると一度は行ってみたいくなるようなコンテンツがいっぱいありました。

「魚沼の里」で検索すると直ちに出てきます。まずはホームページをご覧ください。



図-2 魚沼の里

<ニセコでのウイスキー・ジンの製造>

株式会社ニセコ蒸溜所(以下、ニセコ蒸溜所)は、「バランスのとれたウイスキーをつくる」ということを目標に2019年にニセコ町に設立されました。場所はニセコアンヌプリ国際スキー場の西側に位置しております。15年ほど前からニセコの自然に魅せられた南雲代表がこの地に蒸溜所を建造したのです。



写真-8 ニセコ蒸溜所

ニセコ蒸溜所では、ウイスキーの他にジンも製造されており、現在は良質なニセコの軟水で作られたジン3種類(スタンダード・ペパーミント・ラベンダー)が販売されています。ウイスキーの販売はこれからそうです。ウイスキー好きの私としては、ワクワク感が大いに膨らみます。また、ニセコ蒸溜所は見学(予約要)も可能とのことで、テクニカルツアーには立寄り必須ですね！

< SAKE を世界飲料に >

2021年八海醸造はアメリカニューヨーク州ブルックリンにあるSAKE醸造所「Brooklyn Kura (ブルックリンクラ)」と業務資本提携しました。

八海醸造が海外への輸出を始めたのは1995年のことで、約30年間かけて日本酒マーケット調査をしてきたそうです。2018年ニューヨーク州のブルックリンに初めて日本酒の醸造所が出来るとの情報を入手し、今回の業務資本提携に至っているとのことで、現在は蔵人を3名派遣して技術指導を行っているとのことです。

ブルックリンクラとの業務資本提携



写真-9 ブルックリンクラとの資本提携

4. Hakkaisan 飲み比べ大会

懇親会では八海醸造のラインアップを飲み比べしました。今回、飲み比べを行ったのは、八海山4種類、ジン3種類、ウイスキー(非売品)でした。



写真-10 Hakkaisan 飲み比べラインアップ

特に、ジンとウイスキーは、ニセコ蒸溜所で製造されたものでした。乾杯の挨拶と同時にみなさん飲み比べに夢中になり、最後まで「お酒談義」に話が尽きなかったようで、終始ご満悦でした。



写真-11 お酒談義が深まるメンバー

5. おわりに

創業から102年目を迎える八海醸造は、日本のマーケットはもとより、アメリカを出発点として海外のマーケティング拡大を図っています。品質確保、原材料、物価高騰、人材育成など様々な課題はあるかと思いますが、「永遠に終わらない会社を目指して」という大きな目標と行動がある限り「決して終わるものではない」と強く感じました。

後日談ですが、勉強会から一週間後に行われた国際的ジン品評会「World Gin Awards 2024」において、「ohoro GIN(スタンダード)」が、イギリスのクラシックジン部門の世界最高賞「World's Best (ワールドベスト)」を受賞しました。

最後になりますが、これからの八海醸造グループのますますのご発展と北海道スタンダード研究委員会のさらなる活動を祈願し、このジンを購入して一人乾杯します。



写真-12 ohoro GIN スタンダード

樋 詰 透 (ひづめ とおる)

技術士(建設/総合技術監理部門)

日本技術士会 北海道本部 委員
社会活動委員会北海道スタンダード
研究委員会 副代表
北電総合設計株式会社 営業部長

