

苗場酒造(津南)が新酒蔵



苗場酒造が新たに建設した酒蔵。2階に見学者通路を設けた(津南町下船渡)

主力商品「釀す森」年間生産へ ガラス張り見学者通路も

苗場酒造(津南町下船渡)が新たな酒蔵を建設し、現在の酒蔵の裏手に建物が完成した。主力商品の一段仕込みの生酒「釀す森」を年間生産し、全体の売り上げは現在の約4倍を目指す。蔵にはガラス張りの見学者通路を設け、新たな観光拠点化を図る。

苗場酒造は1907(明治40)年創業の老舗。2013年に観光や不動産などを手がける「エンゼルグループ」(湯沢町)が経営を引き継いだ。

これまでの酒蔵は老朽化し、機械化を進めることが難しく、真夏に高品質な酒造りは困難だった。国道405号の歩道拡張で倉庫などの移転が必要となつたこともあり、酒蔵の新設を決めた。

新たな酒蔵は昨年11月に着工し、建物が7月初めに完成した。

老舗のイメージを重視し、木造にこだわった。延べ床面積は約580平方㍍。蔵内の温度は年間を通じて20度以下を保てる。建設費は約2億円、新たな醸造機械に約3000万円かけた。今後、タンクを設置するなどして、9月以降に仕込みを始める。

新酒蔵では、海外でも人気があり、同酒造の売り上げの6割を占める「釀す森」を主に造る。また釀す森の酒かすを使った焼酎造りにも取り組む予定。売上高は現在の約1.6億円の4倍に当たる6億円を見込む。

蔵には、2階部分にガラス張りの見学通路を設置。専用の入り口と階段を設け、営業時間に予約なしで自由に出入りできる。新保光栄社長(61)は「四季を通じた町の観光拠点となってほしい」と話している。

沼) × 醸種酒類研究所(十日町)

アルコール度数5.5%のペールエール。口当たりは

地域ビジネス Local Busin