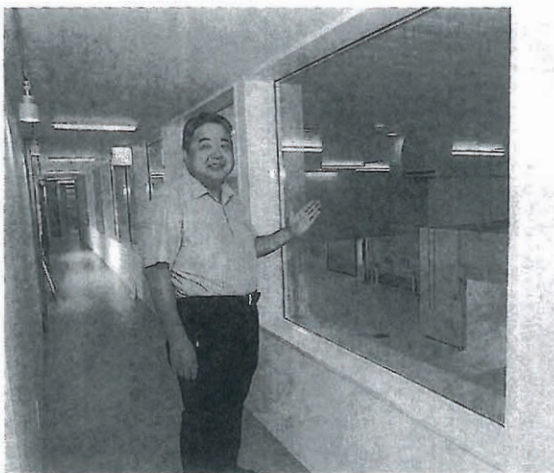


景観にも配慮された新蔵の外観

売り上げ一気に4倍へ

苗場酒造の新蔵完成、通年醸造で生産も4倍可能



2階の見学通路で新保光栄社長

昨年11月から建設工事を進めていた津南町大割野の苗場酒造(株)新保光栄社長)の新蔵がこのほど完成、15日にはお披露目の町民が訪れた。新蔵建設は、国道40

5号線の歩道拡幅に伴い、米蔵と酒蔵を解体することになったことも契機となった。

建築総事業費は約2億円、醸造機やタンク、蒸し器などの設備費に約3500万円を投じた。大型木造トラス構造で延べ床面積は約580平方メートル。うち12・7メートル×21・8メートルの広さで無柱空間をつくりながらも3・5メートルの耐雪構造を実現した。

総合設計は十日町市の協和建設(株)、構造設計と木材の加工と組み立ては、県外の専門業者が担った。さらに、超断熱により、どんな真夏でも通年で室温20度以下を保つことが可能となり、四季を通じて仕込めるようになることで一気に約4倍の増産ができるとしている。

2階には長さ約18メートルの見学通路も設置され、特に予約を入れなくても自由に蔵人が作業している姿を見学できる。

新蔵は、2018年に発売以来、同社の売り上げの約6割を占めるほど急成長した人気の生酒「醸す森」製造が中心。

4倍増産で同社売り上げも昨年の1億6千万円から、2、3年後の新蔵フル稼働で一挙に6億円まで伸ばしたい計画だ。

不動産を始めホテルやレストラン経営も手がける新保社長は、「新蔵は再投資できる利益が出るための仕込み蔵。第2、第3の蔵を作るための第1弾」と位置づけ、「私が蔵を継いでちょうど10年。その時の売り上げは6千万円だった。日本酒は製造業としても世界で通用する事業。津南は日本酒をつくる条件が最高に揃っているところだ」と熱い想いを語っている。

同社では現在試験醸造している、酒粕を使った米焼酎・カストリ焼酎も新たに9月下旬から製造開始したいとしている。

また、近く20歳代の若者を雇用する予定で、従業員は13人に。その全てが地元雇用。うち5人が20歳代で占める。