



日本で100年いま蒸留所



開業ラッシュ

日本全国で小規模のウイスキー蒸留所が続々と開業している。焼酎や日本酒からの挑戦、異業種からの参入、海外勢と顔ぶれも様々。2023年には「ジャパニーズウイスキー」が100年の節目を迎え、定義も厳格化された。ただ、品質や資金繰りをめぐる周囲からの懸念は大きい。今の人気をブームで終わらせず確固たる地位を確立できるか、勝負の時を迎えている。

4月に「ジャパニーズウイスキー」の表示基準が発効した

国産ウイスキー製造の定義

原材料

- *必ず麦芽を使用。原産地は問わない
- *仕込みには日本で採取された水のみを使用

製造

- *日本の蒸留所で糖化・発酵・蒸留し、700リットル以下の木樽に詰める
- *アルコール度数40度以上の原酒を日本で3年以上貯蔵し、日本で瓶詰め

評価に見合うブランドへ

5年後、10年後へ… ブランド力どう強くする？

- 熟成期間や原材料といったクオリティーの担保
- グレーンウイスキーや長期熟成原酒の確保
- 海外市場の開拓を見据えたマーケティング
- ジャパニーズの定義順守への取り組み

ジャパニーズウイスキーに新規参入が相次いでいる

焼酎から 嘉之助 DOUBLE DISTILLERY

1883年創業の老舗、小正醸造(鹿児島県日置市)が「小正嘉之助蒸留所」を設立。同じ蒸留酒の技術を生かして2017年に製造を開始

異業種から 厚岸シングルモルト ジャパニーズウイスキー 立春

食品商社の堅展実業(東京・千代田)が北海道厚岸町に「厚岸蒸留所」を開業、16年に蒸留を開始。一部商品には道産の麦芽を採用

日本酒から

八海醸造(新潟県南魚沼市)が16年、米を主原料にしたウイスキー造りを開始。北海道ニセコ町にはグループ会社が「ニセコ蒸留所」を開業

海外から

米メーカー傘下のシーダーフィールドが北海道千歳市に蒸留所を建設予定。グレーンウイスキー用の連続式蒸留機の導入も計画

-日経MJ2024.6.24-



佐佐井株式会社 社員紹介

6月号は、ブレンドリパック室室長の塚田 浩さんの紹介です。

塚田さんは、4月号で紹介しましたブレンドリパック室室長ですが倉庫管理も兼任をしています。ブレンド・リパック商品の製造管理と限られたスペースの倉庫を縦横無尽にリフトの操作をし大量の小麦粉などの商品の入出庫の管理をしています。環境整備が行届いた倉庫内はドライバーさんからも、あまりにも床がきれいな為、土足厳禁だと思われることがあるほどです。趣味は、ゴルフです。宜しくお願いします。



.*:.* ☆. :.*:.* ☆ * ' :.*.:. :.*:☆. :.*:.* ☆.

イオン、スーパーで

電子レシート

イオンは、全国の総合スーパーなど約4000店で電子レシートの導入を順次始めた。グループ共通のアプリに機能を追加し、グループ19社の店舗で使える。レジでアプリの会員証をかざして商品を決済すると、レシートは紙で発行されず電子化される仕組みだ。毎日の決済件数の1割に相当する2300万件分の紙レシートが削減されると試算する。

電子レシートはアプリ「i AEON(アイイオン)」に搭載する。全国の総合スーパー「イオン」「イオンスタイル」、食品スーパーの「マックスバリュ」、小型スーパー「まいばすけっと」などに順次展開する。アプリの会員証のコードをレジでかざし、商品を決済すれば電子レシートが発行される。



4000店で導入、紙1割削減へ



アイイオンは電子マネー「WAON(ワオン)」をためたり、スマートフォン決済「AEON Pay(イオンペイ)」を使えたりする。2021年9月に配信を始め、24年6月までに1000万ダウンロードを達成した。電子レシートは23年に浜松市内の店舗などで実証実験し、使い勝手などを検証して全国への本格展開を決めた。

-日経MJ2024.6.26-