

酒造会社の販売促進に関する インタビューの分析

広島女学院大学 人文学部 日本文化学科

発表者 中吉芽依

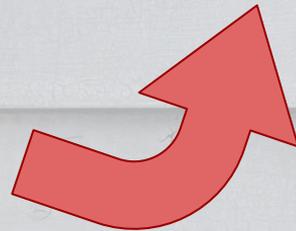
共同研究者 湯木志乃芙



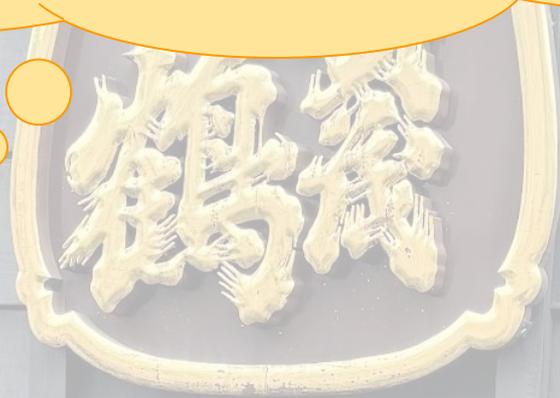
注目した社会問題



「米価高騰」

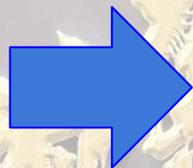


米を原料とする日本酒製造に
影響がでるのでは？



現状（企業の抱える問題）

米価高騰



影響あり

問題点

- ・農家の酒米から食用米への生産以降
- ・農家の方の高齢化（5～10年後）

米の仕入れについて

米の取引先(数値は不明)

- ・大半が**JA経由**
- ・直接**農家**と取引

JA

「酒米生産団地」



酒米を専門に作る



安定した供給可能

個人農家

酒米生産労力(大)



高値で取引

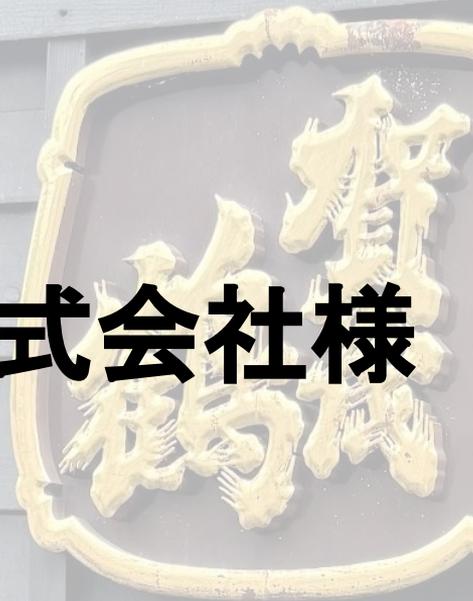


ギブアンドテイク

結論

- 日本酒製造に
米価高騰の影響は大きい
- 他に問題とされる事柄
(農家の高齢化)

賀茂鶴酒造株式会社様



売り上げ維持の工夫

【売り上げが伸びている販路】

- ❑ オンライン販売（楽天→自社設営）
- ❑ 直営店（2019年リニューアル）での販売
→多国籍対応（多言語利用）

インバウンドの影響

直営店の紹介①

「酒造り」を
知ってもらおう



直営店の紹介

②

お酒を手に取りやすくするための工夫





清純な辛辛とした甘みの長い純米吟醸酒
 旨引 balanced flavor and smooth taste.
 一滴入魂 means "Creating that single drop, to soothe your soul"
 アマノホホの職人技で造られた純米吟醸酒
 純米吟醸 一滴入魂
 Junmai Ginjo Itteki-nyukon
 720ml 1,628円(税込)

お米	酒造り	酒類	酒類
on the	with	called	on the
—	—	◎	◎
—	—	○	◎



酒造りの循環

酒造り

副産物：酒粕

米ぬか
(精米の際に出る)

その他企業

西条農業高校
(牛の飼料)

一般消費者



「お酒を造っている人」 どんなイメージ??

真面目そう

こだわりが強
そう

厳しそう

口数が
少なそう



杜氏 →酒造りの最高責任者



六号蔵 杜氏

友安 浩司

1986年入社。2002年御園醸造蔵の杜氏就任。2009年には出品した5品評会のすべてで1位の評価を受けた。2023年、沖永杜氏急逝により八号蔵杜氏の職を引き継いだ。
【全国新酒鑑評会連算11回金賞受賞】※



二号蔵 杜氏

椋田 茂

1997年入社。2011年二号蔵杜氏に就任し、2013年には日本酒造技術研究連盟にて1位を獲得。
【全国新酒鑑評会連算5回金賞受賞】※



四号蔵 杜氏

中須賀 玄治

2004年入社。2024年四号蔵杜氏に就任。



奈田 輝明杜氏
2004(平成16)年、月代の木工、選出
2006(平成18)年、賞状授章受賞



柿本 忠義杜氏
総杜氏として賞状勲章を奉じた
2012(平成24)年、賞状授章受賞

明治から連なる名工の系譜

創業者・木村和平翁が、地元広島の同志であった三浦仙三郎氏に相談し、賀茂鶴に入社した名杜氏・川田喜造氏のものと、山本若松氏、川田一二氏、川口多久馬氏らの名杜氏を輩出していきます。賀茂鶴は時鐘酒の醸造に情熱を注ぎ、全国清酒評会で受賞を続けていきました。川田喜造氏の情熱を受け継いだ山本若松氏はその後、1945(昭和20)年まで総杜氏を務めます。その系譜を受け継いだのが光増勇氏であり、1982(昭和57)年に賞状勲章を受章しました。1994(平成6)年には川西鑑吾氏もまた賞状勲章の榮譽に輝いています。

日本酒造技術研究連盟

日本酒造技術研究連盟は1967(昭和42)年に発足。1947(昭和22)年から1948(昭和23)年ごろ、戦後の混乱の中においても、明治の頃から培ってきた酒造技術「吟醸酒り」を絶やさないよう、賀茂鶴に縁のある杜氏たちと始めた勉強会が母体となっています。現在連盟には、東北から九州まで44名(41社)の名杜氏が名を連ねており、この研究連盟で1位を獲得することは容易ではありません。こうした中、2007(平成19)年には、御園醸造蔵 友安杜氏が、2013(平成25)年には、二号蔵 椋田杜氏が1位を獲得しました。

全国新酒鑑評会

全国新酒鑑評会では1974(昭和49)年から1991(平成3)年、18年連続金賞受賞。うち、1975(昭和50)年から1986(昭和61)年、歳勤していた金4蔵が12年連続で金賞受賞。現在も2006(平成18)年から2019(令和元)年、14年連続金賞を受賞しました。記録の残る1970(昭和45)年から2023(令和五)年のべ110蔵が金賞を受賞しました。

※賞状勲章はそれぞれ、2024年3月現在のものです

受け継ぎ、つなぐ3人の杜氏

日本の財産として継がれた彼らの系譜をさらに受け継いだ杜氏が幸田邦昭氏であり、柿本忠義氏でした。幸田氏は2004(平成16)年に厚生労働省の「現代の名工」に選ばれ、2006(平成18)年には賞状勲章を受章しています。彼らのもと若手杜氏として抜擢された友安浩司氏は2009(平成21)年に全国新酒鑑評会での金賞をはじめ各品評会で1位を獲得し、5冠を達成します。2012(平成24)年には柿本忠義総杜氏(当時)が賞状勲章を受章しました。若手の育成にも力を入れており、沖永浩一郎氏が36歳で杜氏に抜擢。続いて椋田茂氏が33歳で杜氏に抜擢。2023年12月に沖永杜氏が50歳で急逝し、八号蔵杜氏の職は総杜氏の友安浩司氏が引き継ぎました。2024年には四号蔵杜氏に中須賀玄治氏が就任し、井手竜太氏(2018年就任)から引き継ぎました。個性も年齢も異なる3人の杜氏のものと、酒づくへの情熱は脈々と受け継がれています。



賀茂鶴酒造が1938(昭和13)年、第16回全国酒類品評会で最高優等賞を受賞した賞状

受賞

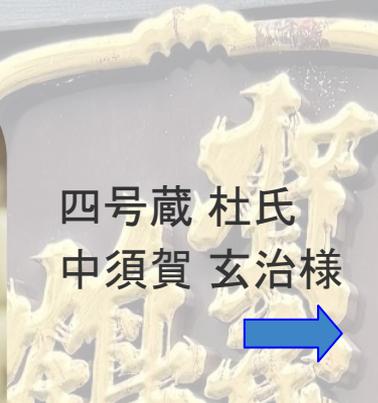
- 1895(明治28)年、賞状勲章受賞
- 1896(明治29)年、賞状勲章受賞
- 1898(明治31)年、賞状勲章受賞
- 1899(明治32)年、賞状勲章受賞
- 1900(明治33)年、賞状勲章受賞
- 1902(明治35)年、賞状勲章受賞
- 1906(明治39)年、賞状勲章受賞
- 1909(明治42)年、賞状勲章受賞

- 1911(明治44)年、賞状勲章受賞
- 1913(明治46)年、賞状勲章受賞
- 1915(明治48)年、賞状勲章受賞
- 1916(明治49)年、賞状勲章受賞
- 1919(明治52)年、賞状勲章受賞
- 1920(明治53)年、賞状勲章受賞
- 1921(明治54)年、賞状勲章受賞
- 1922(明治55)年、賞状勲章受賞
- 1923(明治56)年、賞状勲章受賞
- 1924(明治57)年、賞状勲章受賞
- 1925(明治58)年、賞状勲章受賞
- 1926(明治59)年、賞状勲章受賞
- 1927(明治60)年、賞状勲章受賞
- 1928(明治61)年、賞状勲章受賞
- 1929(明治62)年、賞状勲章受賞
- 1930(明治63)年、賞状勲章受賞
- 1931(明治64)年、賞状勲章受賞
- 1932(明治65)年、賞状勲章受賞
- 1933(明治66)年、賞状勲章受賞
- 1934(明治67)年、賞状勲章受賞
- 1935(明治68)年、賞状勲章受賞
- 1936(明治69)年、賞状勲章受賞
- 1937(明治70)年、賞状勲章受賞
- 1938(昭和13)年、賞状勲章受賞
- 1939(昭和14)年、賞状勲章受賞
- 1940(昭和15)年、賞状勲章受賞
- 1941(昭和16)年、賞状勲章受賞
- 1942(昭和17)年、賞状勲章受賞
- 1943(昭和18)年、賞状勲章受賞
- 1944(昭和19)年、賞状勲章受賞
- 1945(昭和20)年、賞状勲章受賞
- 1946(昭和21)年、賞状勲章受賞
- 1947(昭和22)年、賞状勲章受賞
- 1948(昭和23)年、賞状勲章受賞
- 1949(昭和24)年、賞状勲章受賞
- 1950(昭和25)年、賞状勲章受賞
- 1951(昭和26)年、賞状勲章受賞
- 1952(昭和27)年、賞状勲章受賞
- 1953(昭和28)年、賞状勲章受賞
- 1954(昭和29)年、賞状勲章受賞
- 1955(昭和30)年、賞状勲章受賞
- 1956(昭和31)年、賞状勲章受賞
- 1957(昭和32)年、賞状勲章受賞
- 1958(昭和33)年、賞状勲章受賞
- 1959(昭和34)年、賞状勲章受賞
- 1960(昭和35)年、賞状勲章受賞
- 1961(昭和36)年、賞状勲章受賞
- 1962(昭和37)年、賞状勲章受賞
- 1963(昭和38)年、賞状勲章受賞
- 1964(昭和39)年、賞状勲章受賞
- 1965(昭和40)年、賞状勲章受賞
- 1966(昭和41)年、賞状勲章受賞
- 1967(昭和42)年、賞状勲章受賞
- 1968(昭和43)年、賞状勲章受賞
- 1969(昭和44)年、賞状勲章受賞
- 1970(昭和45)年、賞状勲章受賞
- 1971(昭和46)年、賞状勲章受賞
- 1972(昭和47)年、賞状勲章受賞
- 1973(昭和48)年、賞状勲章受賞
- 1974(昭和49)年、賞状勲章受賞
- 1975(昭和50)年、賞状勲章受賞
- 1976(昭和51)年、賞状勲章受賞
- 1977(昭和52)年、賞状勲章受賞
- 1978(昭和53)年、賞状勲章受賞
- 1979(昭和54)年、賞状勲章受賞
- 1980(昭和55)年、賞状勲章受賞
- 1981(昭和56)年、賞状勲章受賞
- 1982(昭和57)年、賞状勲章受賞
- 1983(昭和58)年、賞状勲章受賞
- 1984(昭和59)年、賞状勲章受賞
- 1985(昭和60)年、賞状勲章受賞
- 1986(昭和61)年、賞状勲章受賞
- 1987(昭和62)年、賞状勲章受賞
- 1988(昭和63)年、賞状勲章受賞
- 1989(昭和64)年、賞状勲章受賞
- 1990(昭和65)年、賞状勲章受賞
- 1991(昭和66)年、賞状勲章受賞
- 1992(昭和67)年、賞状勲章受賞
- 1993(昭和68)年、賞状勲章受賞
- 1994(昭和69)年、賞状勲章受賞
- 1995(昭和70)年、賞状勲章受賞
- 1996(平成8)年、賞状勲章受賞
- 1997(平成9)年、賞状勲章受賞
- 1998(平成10)年、賞状勲章受賞
- 1999(平成11)年、賞状勲章受賞
- 2000(平成12)年、賞状勲章受賞
- 2001(平成13)年、賞状勲章受賞
- 2002(平成14)年、賞状勲章受賞
- 2003(平成15)年、賞状勲章受賞
- 2004(平成16)年、賞状勲章受賞
- 2005(平成17)年、賞状勲章受賞
- 2006(平成18)年、賞状勲章受賞
- 2007(平成19)年、賞状勲章受賞
- 2008(平成20)年、賞状勲章受賞
- 2009(平成21)年、賞状勲章受賞
- 2010(平成22)年、賞状勲章受賞
- 2011(平成23)年、賞状勲章受賞
- 2012(平成24)年、賞状勲章受賞
- 2013(平成25)年、賞状勲章受賞
- 2014(平成26)年、賞状勲章受賞
- 2015(平成27)年、賞状勲章受賞
- 2016(平成28)年、賞状勲章受賞
- 2017(平成29)年、賞状勲章受賞
- 2018(平成30)年、賞状勲章受賞
- 2019(令和元)年、賞状勲章受賞
- 2020(令和2)年、賞状勲章受賞
- 2021(令和3)年、賞状勲章受賞
- 2022(令和4)年、賞状勲章受賞
- 2023(令和五)年、賞状勲章受賞
- 2024(令和六)年、賞状勲章受賞

実際はそんなことはない！！



↑ 総杜氏(八号蔵杜氏)
友安 浩司様



四号蔵 杜氏
中須賀 玄治様



← 二号蔵 杜氏
棕田 茂様



他にも...

賀茂鶴専属の大工さん(60歳)
※ベテラン など

寛容な人柄



自律した人
仕事にプライドを持っ
ている

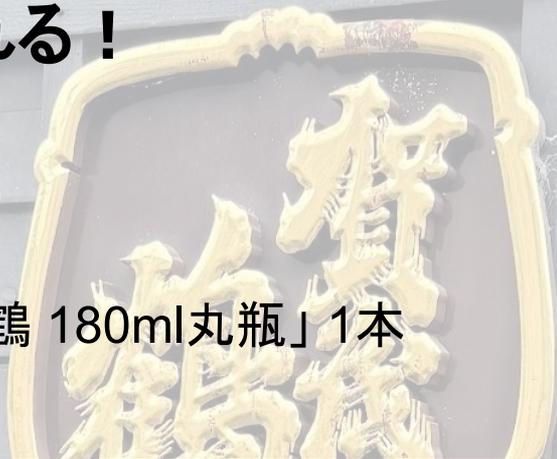
温かみのある
会社

杜氏(3名)が案内しながら 酒蔵を紹介してくれる!

参加費 2,000円

お土産

「大吟醸特製ゴールド賀茂鶴 180ml丸瓶」1本



自慢できる賞

IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)

酒スパークリング部門 トロフィー

→SAKE部門の最高栄誉

「チャンピオン・サケ」

(9月9日(火) ロンドンにて発表予定)



女性におすすめのお酒

さっぱりしていて、飲みやすい！！

「純米酒仕込 **梅酒**」

全国梅酒品評会 日本酒梅酒部門 **金賞**
(2016、2017、2019年)



初めてのお酒に
おすすめ！！



感想



ご清聴ありがとうございました



酒中在心 Shuchu Zaishin

日本酒の原料は、米と水。だからこそ、素材の持つ個性と造り手の思いが一杯の酒の中に見える。私たちは感じています。

手馴れを惜しまず、良質な米と水を守る人の心、伝統を受け継ぎ、量産のない造りに情熱を注ぐ職人の心、酒を造る人、そのひとときを楽しむ人の心。

酒中在心（しゅちゆうざいしん）
酒の中心にあり、製造者が大切に守られてきた言葉を胸に、この広さから、心で醸す酒づくりを伝えてまいります。

The ingredients for sake are rice and water.
That is all the more reason we believe that the individuality of the ingredients and the feelings of the maker become visible in one cup of sake.
The heart of the grower, who cherishes the tradition without compromising passion for sake brewing.
The heart of the one enjoying the sake's flavor and that special moment.

Shuchu Zaishin
Sake is brewed with heart.
Holding onto these words that Kametamura has held so precious, we will continue to convey the true meaning of brewing sake from the heart.

へお願い
っております
は、音声で知らせます

定期
杜氏

参考文献、協力企業

参考文献

賀茂鶴酒造株式会社 公式サイト(閲覧日:2025/07/04)

<https://www.kamotsuru.jp/visit/story04/>

<https://www.kamotsuru.jp/visit/story05/>

<https://www.kamotsuru.jp/150th-anniversary/episode/>

広島ニュース 食ベタインジャー (閲覧日:2025/07/11)

https://tabetainja.com/archives/cat43/post_2885/

協力企業: 賀茂鶴酒造株式会社