



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE

株式会社神戸酒心館

Corporate Profile

[会社概要]

酒心館

食と、農業と、地域の未来が生まれる酒蔵に

<https://www.shushinkan.co.jp>



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE

<https://www.enjoyfukuju.com>

Sustainability Journey

株式会社神戸酒心館

〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町1-8-17

発行：2019年8月

CSR Report

First Stage

自然と人を見つめるモノづくり

神戸酒心館は、最高の品質と灘伝統の酒造りを通じて、
日本酒とその文化を創造し、社会に貢献します。



「福寿 純米吟醸」は、2008年より
ノーベル賞公式行事の提供酒に
選ばれています。

神戸酒心館は4つの蔵からなる複合施設です。

日本酒「福寿」を造る“福寿蔵”、
蔵の料亭「さかばやし」“水明蔵”、
蔵元ショップである“東明蔵”、
多目的ホールである“豊明蔵(酒心館ホール)”。
これらは酒類事業、飲食事業、観光事業の
3つの事業に大別されます。

お酒を醸し、旬を供することで、消費者の皆さまとともに、
地産地消をベースとした地域振興を目指しています。



事業内容

酒類事業



福寿蔵
日本酒「福寿」を提供します。

飲食事業



水明蔵(さかばやし)
酒を楽しむ会席料理を提供します。
酒と食を楽しむイベントを提供し
ます。

観光事業



東明蔵(蔵元ショップ)
蔵出しの酒を提供します。
全国から取り寄せた酒肴を提供し
ます。



豊明蔵(酒心館ホール)
音楽コンサートを提供します。
古典芸能などを提供します。

酒銘の由来

「福寿」という酒銘は、七福神の石柱
「福祿寿」に由来しており、
この酒を飲んでいただく方々に、
財運がもたらされますようにとの願いが
込められています。



会社概要

会社名	株式会社神戸酒心館
代表者	代表取締役社長 安福武之助
所在地(本社)	神戸市東灘区御影塚町1-8-17
設立	1996年(平成8年)5月
創業	1751年(宝暦元年)
資本金	6,000万円
従業員数	49名 男性37名 女性12名 (2019年6月末現在)

社長メッセージ



六甲の「土地力」で育まれる酒造り

神戸酒心館のある神戸・灘地域は海岸線に酒蔵が点在する酒どころであり、この土地における酒蔵の発展に大きく貢献したのが兵庫の尾根・六甲山です。

六甲山全体を形成している花崗岩が風化してできた土壌は粘土質で、とりわけ北側の裏六甲は植物の成育に必要な成分を多量に含み、米作地域に独特の影響を与えています。加えて裏六甲は、温暖で日照時間が長い、降水量が少ない、そして昼夜の温度差が大きいと好条件が揃うことから酒米栽培に最適で、酒米の王様「山田錦」の生産量は全国の80%を占めています。

また、六甲山の伏流水である「宮水」は、六甲山に降った雨が花崗岩の地層を通ることで酵母の栄養になるリンやカリウムなどのミネラル分を豊富に含む地下水です。

湧出する地点で3本の地下水脈が合流することで、酸素の働きが酒の風味を損なう鉄分を極めて少なくするという奇跡の現象を引き起こし、酒造りの理想の水としてそのおいしさを支えています。神戸酒心館では、村米制度^{*1}により育てられた「山田錦」をはじめ、原材料に兵庫県産米を使用するとともに、「宮水」を仕込み水として使用しています。

ワインの味や品質を決める要素に、生産地である原材料のブドウを取り巻くすべての自然環境の特徴を意味する「テロワール」という概念があるように、神戸酒心館の酒造りも、土地力ともいえる「六甲テロワール」によって生み出される恵みの結晶です。

代表取締役社長
安福 武之助

六甲の恵みを受けながら伝承に革新を積み重ね、
新たな伝統を創り出す酒造り

伝承と革新によって創り出される新たな伝統

酒造りとは、自然と生命の営みに、人の技術が寄り添うことです。そして、酒蔵の継承と発展は、日本の歴史、伝統、文化などの理解のためには欠くことができないものであると同時に、将来の文化の向上発展の基礎を成すものです。

こうした考えに立つ神戸酒心館には伝承と革新が共存しており、その姿勢は脈々と受け継がれています。

私自身、「後世に守り伝えていく伝承」と「時代の要請に沿って柔軟な発想で新しいことへチャレンジする革新」の連続が新たな伝統を創り出すと考えています。

1973年には、業界で初めて日本酒に対する凍結技術を開発し、若々しい味わいをいつまでも保つ凍結酒を販売しました。

2007年には、杜氏^{*2}の引退を機に従業員による酒造りに移行しました。また、最高級の大吟醸酒造りにおいては、革新的な手法である「たらい麴造り」を採用することで自分たちが思い描く麴を造ることができるようになりました。蔵人全員が杜氏としての技量を備えるべく、日々研鑽を重ねながら、昔ながらの手造りによる情熱を込めた品質第一の酒造りを続けているのもこうした考えによるものです。

私たちの伝承と革新によって創り出された商品は各方面で認められ、「全国新酒鑑評会」では5年連続通算17回金賞受賞しており、2008年には、「福寿 純米吟醸」がスウェーデン・ストックホルムで開かれたノーベル賞公式行事で初めて振る舞われるという名誉を授かることができました。

酒造りが貢献する地場産業の発展

地場産業の発展による地域の活性化は、酒造りの観点から見ると、日本酒の需要喚起、産業観光の持続性の確保、農業のブランド化、そして農業の持続的発展につながるものと考えています。日本酒の需要喚起は売り上げ増加、産業観光の持続性の確保は観光客および観光消費額の増大、農業のブランド化は付加価値の向上、農業の持続的発展は関係者の安定した収入につながり、

他にもさまざまな側面で波及効果が期待できます。日本酒を飲むことは究極の地産地消です。私たちは、地域の方々に愛される新しい魅力溢れた酒蔵を目指し、消費者の皆さまとともに地産地消に貢献したいと考えています。

サステナブルな酒造りを目指して

今回、会社案内に私たちのサステナブルな取り組みを盛り込んだレポートを、「Sustainability Journey」として初めて発行する運びとなりました。

タイトルが示すように、私たちはサステナブルな旅を始めることにしました。これまでも環境をはじめとしたさまざまな取り組みを進めてきましたが、そのどれもが明確な行き先を決めかねていたように思います。

社会的な課題がいくつもあるように、私たちも本業を通じて社会へ貢献するサステナブルな道はいくつもあると考えています。そして、目的地を明確にし、課題解決に向けた未来志向の価値創造ストーリーをしっかりと持つことで、これまで以上に効果的な活動につなげることができると思います。

私たちは常に「自然と人を見つめるモノづくり」を念頭に、地産地消をベースとした地域振興を目指しています。ときには蔵元とは思えない新技術を取り入れることがあるかもしれません。先駆的な変革を試みるかもしれません。それは、六甲の恵みの賜物を持続的なものにするための循環の仕組みをつくるのが、私たちの哲学だからです。

これからも地元との深い絆を宝に、本業との親和性の高い取り組みを進め、サステナブルな酒造りの模範となれるよう精進してまいります。今後とも一層のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

^{*1} 村米制度：品質の良い酒米を求める蔵元と安定した販売先を求める農家との間で結ばれる酒米取引制度

^{*2} 杜氏：酒造りの一切を仕切る責任者



山田錦



麴造り



宮水



蔵人

ACTION

酒造りを通した持続性のある仕組みづくり

ACTION 01

高品質な酒を安定的に醸造する仕組み



2007年、杜氏の引退を機に、社員だけの酒造りをスタートしました。従来、各工程の温度管理、循環水などの運転状況は、ベテラン杜氏による熟練の経験や技術によって成り立っていましたが、杜氏の高齢化や後継者問題などから、先々もずっと高品質の酒を造るための決断でした。

社員杜氏制度を採用するにあたり、杜氏が行うあらゆる作業のデータを数値化し、誰がどの工程を担当しても失敗がないように工夫を重ね、杜氏の技の再現を目指しました。こうしたデータを蓄積し、いまではスマートフォンを使ったモニタリングシステムにより遠隔制御を可能としています。これにより通年生産による設備稼働率が向上し、省エネにも貢献できました。また、監視のための残業や夜間・早朝勤務を廃止することができ、醸造期間中の働き方改革にもつながっています。現在は、ベテランの社員杜氏が若手に伝授しながら、より良い醸造環境を整えています。

工場省エネのノウハウについては、環境経営の知見が豊富な企業と連携し、共同で省エネ診断を実施しています。

ACTION 02

酒造りのイノベーション「たらい麴造り」



最高級の大吟醸に用いる麴に「たらい麴造り」を導入しています。適切に温度を上げながら、麴の水分を効率よく飛ばすために、プラスチックの容器を使用することで、麴による自然発熱と麴の水分蒸発が同時に行われ、高グルコース活性の麴を得ることができます。従来、高度な知識と経験が必要だった大吟醸の麴造りにこの画期的手法を用いることで、高品質な麴を安定して造ることが可能となりました。



プラスチックボックスを利用した「たらい麴造り」

ACTION 03

環境保全と生物多様性への配慮



六甲山の水、土、風、実り— 福寿のひと雫は、六甲山の恵みの結晶です。こうしたかけがえのない自然の恵みに感謝を込めて、「福寿 純米酒 御影郷」の売上の一部を兵庫県緑化推進協会に寄付し、六甲山の環境保全活動を応援しています。

また、地元の食を支える企業として、「福寿 特別純米 コウノトリ育むお米 コシヒカリ」の売上の一部を、兵庫県・豊岡市の「コウノトリ基金」に寄付し、コウノトリの野生復帰事業を支援しています。



兵庫県緑化推進協会感謝状の贈呈

ACTION 04

お客さま、従業員、地域住民の皆さまの安全への配慮



醸造棟である5階建ての「福寿蔵」は、マグニチュード8級の地震に耐えうる、日本でも数少ない免震構造の蔵となっています。阪神大震災の教訓を生かし、大地震によって津波警報が発表された場合に、お客さまや従業員の生命を守るために、5階へ一時避難することができます(避難可能人数：86人)。

また、貯水槽の容量は72,000リットルで、災害時においても継続的に飲料水を供給することができます(1日あたりの摂取量を約1.5Lとすると1日100人分で480日分)。

ACTION 05

「宮水」の保全活動



日本酒のおよそ80%は水で占められています。神戸酒心館が造るお酒は、六甲の山河をわたり、運ばれてきた「宮水」を仕込水に使用しています。

酒造りに大切な「宮水」を守るため、地域コミュニティの協力のもと土木工事の影響を最小限にとどめるよう、灘五郷酒造組合「水資源委員会」や、「宮水保存調査会」に参加して水資源管理を徹底しています。

ACTION 06

節水技術の積極的な導入



洗米工程において、ジェット式気泡技術を採用した節水型設備を導入したり、洗瓶工程において、使用する水を一部再循環させる方式を採用するなど、節水活動を進めています。

2010年からの7年間で、生産量3倍に対し、水使用量の増加を35%に抑えています。



ジェット式気泡を利用した洗米の様子

ACTION 07

ビン(ボトル)の再資源化



ボトルデザインは、ブランド価値を高め、商品の購買を左右する重要な因子であるとともに、製品の保存性を高めることで品質を担保します。一方、再生できない色ビンなどは燃えないゴミとして環境に負荷を与えています。

ACTION 09

エネルギー使用量の推移

年度	2010	2014	2015	2016	2017
醸造量(L)	158,678	415,906	463,609	459,048	479,786
生産数量比率(指数)	100	262	292	289	302
電力量(kWh)	1,197,098	1,099,039	1,070,318	1,030,997	1,033,349
都市ガス(m ³)	74,641	78,275	72,116	60,696	69,660
エネルギー量(kL)	388	368	353	330	341
CO ₂ 排出量(t-CO ₂)	826	780	751	703	725
水(市水)使用量(kL)	19,475	25,247	26,122	26,340	26,340
エネルギー原単位	2.4	0.9	0.8	0.7	0.7

神戸酒心館では、従来、デザイン性とUVカット性を兼ね備えたブルーコバルトビンを使用していましたが、再生可能な透明ビンに静電塗装を施すことで従来品同様の性能を維持しています。これにより、年間45万本のビンがリサイクル可能となりました。



「福寿 純米吟醸」で使用する静電塗装された透明ビン

ACTION 08

最先端設備導入を通じた環境対応と生産性の向上



たらい麴造りや、酵母の特性を最大限活かすことができ活性も均一な高温糖化醗の導入、社員による「品質とイノベーションの両立」が図られた結果、生産量が大きく増加しました。一方、生産増による環境負荷を考慮し、2013年に新冷媒を採用した冷凍機、2014年には空調設備、2015年にはジェット式気泡タイプの洗米機といった醸造設備を新たに導入することで、2017年度のCO₂排出量およびエネルギー使用量は2010年度比12%減、エネルギー原単位については70%減とするなど、エネルギー効率ならびに水の利用効率の改善につなげています。

地域文化における発信拠点への想い

神戸酒心館は3つの事業軸から成り立っています。弊社社長が酒類事業を、私が飲食事業と観光事業において責任ある立場で事業を牽引しています。

「水明蔵」(蔵の料亭「さかばやし」)は木造酒蔵の料亭で、地元の旬菜をはじめ、こだわりの自家製豆富や蕎麦とともに蔵でしか味わえない原酒を提供しています。繊細な日本酒の味の違いを楽しむのに最適な酒の肴は豆富であり、「蕎麦屋でお酒を楽しむ」という江戸時代から続く日本の食文化を体験していただけたらという想いからのこだわりです。

「東明蔵」(蔵元ショップ)は蔵元ならではの「ここでしか飲めないお酒」や、全国各地より取り寄せた酒肴や珍味、調味料をはじめおいしさにこだわった食品の数々を取り揃え、さまざまなお酒の楽しみ方も提案しています。

「豊明蔵」(酒心館ホール)は貯蔵庫として使われていた蔵を利用してコンサートや文化講座などを催し、地域の皆さまに芸術、芸能を楽しんでいただいています。

酒造りにおいて、伝統的な製法を継承することは大切な使命です。一方で、より多くの方々にこの地に足を運んでいただき、私たちのこと、福寿のこと、新しい日本酒のあり方や楽しみ方も知っていただきたいという想いから、1997年に各施設の運営を開始しました。そして、270年近くにわたり酒類事業を営んでこられたのは地元の方々の支援のお陰であることに感謝し、これらの施設で提供される食材などは、酒造り同様、地産地消にこだわり、地域経済が循環する仕組みの中で地域活性化に貢献したいと考えています。

代表取締役副社長
久保田 博信

日本酒の魅力を日本全国
そして世界へ発信

発信し続ける日本酒の魅力

もっと気軽に本物の日本酒のおいしさに触れるような場と機会を用意できないか、そうした想いから神戸酒心館の各施設では、日本酒の魅力を一人でも多くの方にお伝えできるようさまざまな取り組みを行っています。

たとえば、できたての新酒から月日を経て次第に成長していく日本酒のおもしろさを知っていただくという季節のお酒を、旬の酒「曆酒」^{こよみざけ}として提供しています。

蔵出ししたばかりの生原酒は手詰めによる量り売りですから、自然とお客さまとの会話が生まれます。そのような会話から私たちも刺激を受けることができるため、一つひとつの出会いがとても大切なものとなります。また、量り売りは必要な分だけ買えるので無駄がなく、財布にもやさしく、容器を持参いただければ余計なゴミも発生しないエコなシステムです。

商品は限られますが、お客さまとともにできる環境の取り組みであることから、日本酒の魅力とともに、ゴミを出さずに美味しくお酒をいただくこともお伝えできればと思います。

また年に一度の新酒の誕生を祝う蔵開きや、きき酒の催し「総ぎき」をはじめとした蔵のさまざまな恒例行事などは近隣の方にお声がけするだけでなく、ウェブサイトやSNSで情報発信し、さまざまな地域からたくさんの方に足を運んでいただいています。

海外のお客さまに対しては、多言語化の充実を通して日本酒の魅力をより深く理解していただくため、「福寿」の歴史や酒造りへのこだわりをまとめたビデオやリーフレットを用意しています。ビデオは日本語・英語・中国語・韓国語に対応し、リーフレットはご要望の多い16カ国語を用意するなど、世界中のお客さまから選ばれる酒蔵を目指しています。

日本酒を通じた地域の活性化

日本酒を通じた地域の活性化にも力を入れています。かつての酒蔵を利用した酒心館ホールを利用して、酒蔵発信の芸術文化を支援しているのもそのひとつです。酒心館ホールは、独特の音響

効果が他にはない木造ホールとしての特長を持ち、毎年多くの芸術文化イベントを開催しています。催しは、ジャズ、クラシック、オペラといった多彩なジャンルのコンサートをはじめ、落語、日本酒の講座、展示会、講演会などにも広く利用いただいています。ご来場いただいたお客さまにも日本酒の良さを知っていただければと、主催するイベントの間は「福寿」のお酒を振る舞っています。

地元主催のイベントにも数多く参加することで地域を盛り上げており、他業種のお店が集う「神戸マルシェ」というイベントにも参加しています。「マルシェ」は地元のおいしい料理や食材などが集まる市場を意味します。さまざまなお店が軒を連ね、そこを行き交う活気と笑顔が溢れる場所を神戸にも作ろうと、地元の店が個性溢れる屋台を出店し、一日に1万人以上の参加者が訪れるほど好評をいただいています。

地元小学生を対象とした環境学習にも取り組んでいます。ある美術館関係者が「幼少期に一度も美術館に行ったことのない子どもは大人になっても足を運ぶ機会が少ない」とお話されているのを聞きました。どの業界も同じだと感じ、日本酒は飲めなくても幼少期から日本酒について身近に感じてもらえる機会を提供したいという想いから、近隣の小学生を対象に神戸酒心館のミニ田んぼで田植えを行っています。

私たちが直面しているさまざまな社会問題に対しては、乳がんの啓発運動の象徴「ピンクリボン運動」に取り組む認定NPO法人J.POSHに「福寿 特別純米 コウノトリ育むお米 コシヒカリ」の売上げの一部を、ノーベル賞を受賞した山中伸弥教授が所長を務める京都大学iPS細胞研究所には「福寿 純米吟醸」の売上げの一部を寄付するなどして、解決の一助となれるよう支援活動を続けています。

私たちは業界の枠組みにとらわれない挑戦を続けています。背景にあるのは、50人規模の企業だからこそできる行動力の速さと風通しの良さ、そして弊社社長のチャレンジ精神です。本業を通じた社会への貢献が神戸酒心館の成長と地域の活性化につながることを信じ、これからも多くの方々と連携、協力し、さまざまな取り組みにチャレンジしていきます。



量り売り



ホールイベント



ミニ田んぼでの田植え



「兵庫県認証食品」の認証をうけている「福寿 純米吟醸」

ACTION

文化発信の中心地として地域を活性化

ACTION 01

酒蔵見学は日本酒のゲートウェイ

日本酒の魅力を五感でお楽しみいただくことを目的に、酒造りの舞台裏ともいえる「酒蔵見学サービス」を行っています。蔵見学は、お客さまの要望や時間に応じてさまざまなコースを用意しています。酒造りへのこだわりを工程ごとの映像で紹介することで、複雑な日本酒の製造工程をわかりやすくお伝えできるようにしています。見学の後は、全てのコースできき酒を用意し、蔵ならではの「福寿」の味わいを堪能いただいています。



酒蔵見学の様子

ACTION 02

多言語ウェブサイトの立ち上げ

世界各国のより多くの方に神戸酒心館および福寿のことを知っていただくためウェブサイトを16カ国語対応とし、商品をはじめ酒造りの技から美味しい飲み方までを紹介しています。



多言語に対応したウェブサイト

ACTION 03

イベントを通じた、地域、人との絆づくり

年に一度、新酒の誕生を祝う蔵開きの2日間には、約5,000人の方にお越しいただいています。当日は、開門と同時に灘の酒造り唄のパフォーマンスが始まり、しばらくたての新酒や酒粕をはじめ、屋台や試食販売、餅つき、抽選会に有馬温泉の足湯など、家族揃って楽しんでいただけるよう盛りだくさんの内容でお迎えしています。



蔵開きの様子

ACTION 04

地域住民の健康づくりを支える取り組み

日本酒をたしなむためには、体が元気でなければなりません。こうした想いから、蔵開きやさまざまなイベントのなかで、年2回、地域の皆さまを対象にした健康測定を行っています。当日は、NPOの「健康ラボステーション」に協力いただき、血管年齢、骨密度、血流などを測定してご自身の身体の状態を知っていただき、それをもとにお酒の飲み方を含めた食生活のアドバイスをするなど、地域の健康を守る取り組みを進めています。



長屋門での健康測定

ACTION 05

地域循環経済への寄与

蔵の料亭「さかばやし」では、お酒とともに楽しんでいただく料理に神戸市近郊を中心に県内でとれた旬菜を積極的に使用することで、食育と生産者の顔が見える関係づくりを推進しています。販売店舗である東明蔵では、日本酒のみならず兵庫県認証食品なども販売し、地域資源や伝統文化をご来店いただいたお客さまにお伝えしています。また、日本酒の価値や環境意識を高めるための「生酒の量り売り」(通い瓶による販売)や、再利用を目的とした空瓶の引き取りを行っています。



近郊で採れた食材

さかばやし店内

ACTION 06

地元NPOと連携した地域づくり

神戸市をはじめとする地元自治体の後援を受け、NPO法人「こども育ちわたくし育ちMadrina」が主催する、子育てママを中心に地域や人とつながる地域密着参加型イベント「マドリーナマルシェ」に協力しています。夏にはコラボイベントとして「酒蔵ゆかたまつり」を開催するなどイベントを盛り上げ、たくさんの方に足を運んでいただいています。



酒蔵ゆかたまつりの様子

ACTION 07

副産物の価値向上

酒造りの副産物である酒粕は、利用しなければ産業廃棄物となります。神戸酒心館では、こうした製造段階で残る酒粕を、必要とされる時期に必要な形で供給できるよう板粕にして商品化したり、酒粕を使った料理をさかばやしで提供しています。2015年には、粕汁や酒粕鍋を関西の郷土料理として広くアピールしようと「酒粕プロジェクト」を始動しました。マスコミや多くの店舗が酒粕を使用した料理を提供していただいているおかげで、いまでは関西の食ブームのひとつになりつつあります。



ACTION 08

酒蔵発信の芸術文化支援

酒心館ホールで社会貢献の一環として行う芸術文化支援を評価していただき、「メセナ大賞2000(地域賞)」を受賞しました。

2018年度に実施した主なイベント

開催日	イベント名
2018.4	第40回 桂文珍 春秋落語会
2018.6	稲葉和裕&レインボー・ヴァレー・カントリー・バンド Vol. 30
2018.7	第108回 酒蔵文化道場 「なぜ、人はやきものに惹かれるのか?~やきもの楽しみ~」 Miho Sings in KOBE
2018.8	酒蔵ゆかたまつり 日台文化交流 書・画 莊賜禄(台湾)の世界
2018.9	ヨー・キムラ・トリオ アメリカン クラシックジャズ Vol. 14 第41回 桂文珍 春秋落語会 日本の手仕事展2018
2018.12	第35回 桂南光と河田健のほのぼのジャズ倶楽部 稲葉和裕クリスマスコンサート2018 年忘れ酒蔵オペラ2018美男におわず八尾地蔵
2019.1	第21期 灘の酒大学の講義
2019.2	第7回 神戸酒粕de岡本女子カアップフェスティバル2019 雛人形展2019