

酒販ニュース

醸造産業新聞社

■昭和35年4月15日第3種郵便物認可 ■《旬刊》毎月1、11、21日発行／購読料1カ年17,600円(消費税込)／郵便振替口座00110-5-14639【本社】〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-5-5神田駅前SKビル／電話03-3257-6841／FAX03-3257-4939【関西支局】〒530-0044 大阪市北区東天満2-9-4千代田ビル東館／電話06-6356-0325／FAX06-6356-6909 ●E-mail:shuhan-news@jsnews.co.jp ●URL:https://www.jsnews.co.jp ●



新入社員のうち約30人が参加。「グラスの角度は45度」最初は泡が立たないように静かに」といったアドバイスを踏まえていざ実践。注ぎ終わった後は自身が注いだビールを手で、時松浩社長らと乾杯した

入社式で「ビール注ぎ」体験

新年度入りの1日、多くの企業で入社式が行われた。独自の趣向を凝らした入社式が増えている中、サッポロビールは今年、新入社員のビール注ぎ体験を初めて実施した。

入社式会場は〈エビス〉の体験拠点「エビス・ブルワリー・トウキョウ」を初めて使った。先輩社員の手ほどきを受けながら新社員は「感動の生ビール」提供に挑戦した。

■主な記事■

- 2.3 蔵元、窮地打開へ手探り
米高騰で精白度下げる、精米方法変更
- 4 芋焼酎の値上げ
中小蔵元追従へ
- 特集 東北の清酒蔵元
価値創造の一手

4月11日
2026年(令和8年)
第2260号

窮地 打開へ手探り

米高騰で蔵元

「少しでもコスト低減」

昨年産の清酒原料米の未曾有の高騰を受けて、この春・夏の季節商品の精白度をこれまでよりも下げる(低精白にする)米を磨かない) 地方酒メーカーが散見される。「少しでもコストを低減したい」のが最大の目的だ。

春夏商品「精白度下げる」

●米代が原材料費の8割 米調達価格は昨年、60kg 比約2倍に高騰、酒造好割 清酒メーカーの原料 当たりに加工用米は前年 適米は1万円前後上昇し



精白度は米を削った(磨いた)割合。精米歩合は米を削った後の残存割合。精白度40%と精米歩合60%の米は同じ状態(割合)／写真は「山田錦」の稲穂

効率よい扁平精米に変更

●精米方法 もう一つのコスト低減策、米を最大限使う策として精米方法を変えろる社がある。

●SDGsでも 米の高騰前から、SDGsの観点からの「低精白」商品もある。新潟へ越の「誉」の原酒造の(90)キ

層を多く削る(磨く)必要がある原形精米(球形精米)から、効率よくタンパク質を減らせる「扁平精米」への変更だ。玄米の厚さを重視して磨く方法で、デンプンの削りすぎは防ぐ。扁平精米は「きれいな味わい」を造

りやすいとされる。地方酒A社は「精米機の扁平精米プログラムを使うことにした」。B社は共同精米所が扁平精米を導入したことを受けて「狙う酒質を実現できると確認して、精白度を下げた。(扁平精米によって)精白度を下げても味わいは変わらない」という。

ユーマル)シリーズは、精米歩合90%の飯米を使う。期間・数量限定品。長野(信濃錦)の宮島酒店の(超玄(ちようげん))は無農薬栽培の酒米で精米歩合91%。(和三本(わさんぼん))は減農薬の酒米で同91%。同社は2005年から米の全量が無農薬・減農薬の契約栽培米。その米を無駄にしないため低精白の造りを始めた。環境に配慮した商品やサービスを表彰する「エコプロアワード」最高賞の財務大臣賞を受賞している。

た。原料米代は、清酒製造に係る原材料費の約8割を占め、売上原価全体の約3割を占める。定番商品は「味が変わるリスクがあるため精米歩合を変えられない」(複数社)と判断。少しでも米を有効活用してコストを下げるため、数量限定の「春酒」「夏酒」の精白度を下げていて、精米歩合60%を65%にする

といった例が多い。低精白の酒は濃醇でコクのある味わいを造りやすいが、雑味が多い、重い味になる懸念もある。このため掛米は従来よりも低精白にするが、麴米はある程度磨く(結果、掛米と麴米の精米歩合の差が大きくなる)対応をしている。アルコール分を低くする(多く加水する)対応もある。通年商品は今期の減産や、貯酒を多く使う(ブレンドする)ことにした蔵元がある。

酒販ニュース

ご利用ください!

酒販ニュース専用バインダー

- 穴開け不要、ヘアピン式。A4判。
- 本紙半年分を綴じ込みできます。
- 定価2,000円(消費税・送料込み)

●お申し込みは郵便振替または現金書留で下記へ

醸造産業新聞社
東京都千代田区鍛冶町2-5-5(神田駅前SKビル)
振替口座:00110-5-14639



正宗の元祖 櫻正宗

櫻正宗株式会社

本社: 神戸市東灘区東崎南町5-10-1
TEL: 078-411-2101
東京支店: 東京都中央区東日本橋3-12-12
櫻正宗東日本橋ビル9階
TEL: 03-3527-3272
https://www.sakuramasamune.co.jp/

焼酎 生一本

飲酒は二十歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。のんだらリサイクル。



