

ケース「三和酒類株式会社」

～麦焼酎「いいちこ」の成長¹

5

麦焼酎の「いいちこ」をこの世に生み出したのは、大分宇佐市の里山の斜面にたたずむ三和酒類株式会社である。酒にとっては水が命である。その水は、百以上の岩石層が積み重なった地下300メートルから汲み上げられている。醸造所のある小高い山には陽がさんさんと射し、遠くの山は青みがかっている。そんな

10

のどかな土地に「いいちこ」の工場はある。

今は、「いいちこ」は乙類焼酎（本格焼酎）のシェアナンバーワン（48万9千石、シェア16.4%）²であるが、成功に至るまでの道のりは険しいものだった。大分はもともと米の産地で、清酒が好んで飲まれる土地柄は焼酎王国の九州でも珍しい。小さな清酒の造り酒屋が、大手の酒造メーカーとの価格競争に敗れ、次々と姿を消していく中で、3つの造り酒屋が清酒のボトリングを一緒にして、力を

15

20

事業の共同化（協業化）

25

この4社共同事業が始まった1958年（昭和33年）は、近代化の遅れた地域中小企業の事業を共同化することにより、経営安定と競争力強化を国策として進めていた時代であった。現に、灘、伏見等の企業規模が大きく、かつ、製造設備の近代化が

¹本ケースは、三和酒類株式会社の協力を得て、独立行政法人中小企業基盤整備機構企画部調査課（旧経営支援情報センター）が、山口大学大学院技術経営研究科と連携して開発したものである。また、このケースは、同課大倉由利子リサーチャーが、同大学院大久保隆弘教授の指導の下で執筆を担当し、更に同課檜山昭信ディレクターが加わった開発チームで作成したものである。また、クラス討議の資料として作成されたものであり、特定の経営管理に関する適切又は不適切な例示をすることを意図したものではない。本ケースの著作権は、独立行政法人中小企業基盤整備機構に帰属する。（2007年1月）

²：2005年1-12月