

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2003年放送分](#) > 11月29日放送分 伝統とは変化なり！？～1625年創業の酒蔵が行く～

11月29日放送分 伝統とは変化なり！？～1625年創業の酒蔵が行く～

11月29日(TX・TVO・TSC)

30日(TVA・TVH・OX・TVQ・RCC・TVO・OTV)

12月1日(BSJ)

需要が伸び悩む日本酒業界では、大手メーカーが必死のシェア確保に奔走しており、昔ながらの酒蔵は厳しい環境に置かれている。石川県で最も長い歴史を持つ酒蔵である株式会社福光屋(資本金3,100万円、従業員数120名)は、酒の"味"で勝負をする以外にも、醗酵技術を生かして化粧品を開発するなど様々な新規分野に打って出ている。伝統に裏付けられた技術を生かして、積極的に事業を展開する同社の取り組みを紹介する。

伝統とは変化なり！？

～1625年創業の酒蔵が行く～

[視聴覚教材No. TV15-35](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



化粧水を開発したという造り酒屋を訪ねて石川県にやってきた志垣さん。造り酒屋が何故、化粧水を？
今日は、その秘密を探る。

早速、店を訪ねると、そこは日本酒に馴染みのない人でも入りやすい現代的な雰囲気。日本酒の素晴らしさを提案する店作りを心がけているという。





400年という伝統がありながら、化粧水というまったく新しい商品開発に着手した福光屋の福光松太郎社長。ところが福光屋では代々、新しいことにチャレンジしてきた歴史があるという。

日本酒の普及に力を入れる福光社長は「女性にとってお酒は食中酒。料理とバランスの良いお酒も研究している。」と語る。



その考えを実現するため、東京銀座にアンテナショップを開店。レストランと日本酒ショップを組み合わせたこの店で、お客の嗜好を調査し、商品開発に役立てている。

「なぜ、化粧水を？」という質問に、「昔から日本酒は化粧水代わりに使われていた。これをきっかけに日本酒を飲んでもらえばいい。」と福光社長は、化粧水開発の意図を明かす。



福光屋で多くの日本酒を作ることができた秘密は？それは、300もの酵母のストック



にある。「実際にお酒をつくり、必要な酵母をストックしている。」と松井部長は説明する。化粧水開発もその賜物。

お客様の好みは徐々に変わっている。「ずっと同じ味だと思われているお酒でもお客に合わせて少しずつ変えている。」と福光社長は語る。

お客様に合わせて変える。根本の姿勢は守る



「米を醗酵させたものが、色々な用途に使える。そこから日本酒を見直してもらえば良い。」と小林課長は、化粧水に期待を寄せる。

今回の化粧品開発に協力した化粧品会社ルバンシュの千田社長は、商品開発の成功要因を「違う業種だからこそ、お互い持っている技術をオープンにすることができた。」と分析。

異業種だから技術をオープンにできた



「過去の知恵を借りて未来に活かせる事は沢山ある。」と語った福光社長。400年の



歴史を持つ造り酒屋の歴史は革新の連続であった。

[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN