

わが社の パーパス

自然の恵みと麴の力に由来する

日本独自の酒造文化で

世界を、“Wa” でいっぱい。

会員企業それぞれが重視するテーマについて

経営層やキーパーソンにインタビューするこのコーナー。

今回は「下町のナポレオン」の愛称でおなじみの本格麦焼酎「いいちこ」で

知られる大分の総合醸造企業、三和酒類株式会社様に、

近年、改めて掲げた「パーパス」について語っていただきました。

自分たちが社会に何を 提供すべきかを見つめ直して

—— 「いいちこ」で知られる三和酒類様ですが、焼酎だけでなく日本酒やワインなども幅広く手掛けているとお聞きました。

熊埜御堂 当社が本社を構える大分県宇佐市は、古くから酒造りが盛んな土地です。約65年前、この地の清酒の造り酒屋3社が共同瓶詰場を設置したのが当社の始まりで、「三和酒類」という社名には、和を大切にしながら、幅広い種類のお

酒を提案していこうという想いが込められています。あとから参加した1社を含め、4社の発酵・醸造技術を結集し、「和香牡丹」ブランドの日本酒を中心に米酢原料、「安心院ワイン」ブランドの果実酒などの製造にも挑戦してきました。そうした試行錯誤を重ねて、1979年に本格麦焼酎「いいちこ」が誕生したので、日本酒やワインの方が先発です。焼酎でも、地元産の大麦「ニシノホシ」を原料にした「西の星」も開発していますが、やはり「いいちこ」のブランドイメージが強力で、地元でも「株式会社いいちこ」という印象を持つ方もいるようです。「いいちこ」は当社が大切に育ててきたブランドですが、決してそれだけが当社の提供

する価値ではないはず。では、当社がお客様とともに作っていききたい価値観とは何なのか、改めて問い直した結果、2021年に策定したパーパスが「世界を、“Wa” でいっぱい。」です。

幡手 “Wa”には多くの意味を含んでいます。お酒を楽しむ「和」やかな時間。語り合い絆を深める「話」。人と人とのつながりを生む「輪」。故郷や環境を大切にする「環」。そしてワクワクした想いを表す「わっ!」。いずれも当社が事業を通じてお客様に提供したい価値を表しています。

熊埜御堂 こうした様々な“Wa”を世界中で生み出し、人々の暮らしを豊かで幸福なものにすることこそ、私たち三和酒類のパーパスだと考えています。



九州支部 三和酒類株式会社

代表取締役

くまのみどう やすあき
熊埜御堂 康昭 氏

執行役員

CCRN Design Center部長

はたで つよし
幡手 剛 氏



公式サイトで公開されている「世界を“Wa”でいっぱい。」コンセプトムービー

「いいちこ」ポスターに 込められた想い

——お酒そのものではなく、それらを通じて生み出される幸福感こそ、社会に提供したい価値だというわけですね。「いいちこ」の広告展開からも、そうした理念が伝わってくるように感じます。

熊埜御堂 「いいちこ」広告の原点は、現在も続く駅貼りポスターです。お陰様で「いいちこ」の認知度やイメージを高めるのはもちろん、お酒を飲まない方からも好評をいただいております。その成果を「iichiko design」としてまとめています。

幡手 広告を担当する私たちの部署名は、「Culture (文化)」「Craft (技能)」「Region (地域)」「Nature (自然)」という4つの概念を意味しています。これらを、ポスターやCMにも反映していますが、実際に制作しているのは東京のクリエイターの方々に、デザインやコピーについては素人が口を出すことではないと考え、基本的にすべてお任せ

しています。

熊埜御堂 初めて制作した1984年と言えば、まだ現在のように焼酎の価値が広く認められてなかった時代でしたので、焼酎のイメージを変えたい、「いいちこ」というお酒の魅力を伝えたいという、当社の願いだけをお伝えしました。

幡手 クリエイターに「いいちこ」を飲んでもらったところ、生まれたキーワードが「透明感」でした。加えて、失われつつある日本の原風景を大切にしたいという想いや、お酒を飲んだときのリラックスした気持ちなどを盛り込んでいただき、あの世界観が生まれたのです。

熊埜御堂 ポスターでもCMでも、お酒を飲むシーンや「おいしい」といった表現は一切使っていません。未成年に配慮したという面もありますが、「お酒は適量を飲んで、優しく酔うもの」という当社の考え方を反映しています。

日本が育んだ食文化の魅力を 広く発信していきたい

——認知度向上や、飲みやすさのおかげで、最近では「まずは焼酎ハイボール」といった飲み方も広がっていますが、造り手として提案したい飲み方はありますか？

熊埜御堂 麦焼酎を含めた本格焼酎の飲み方としては、素材本来の風味が楽しめるロックや水割り、お湯割りが「王道」と言われていましたが、それ以外は邪道だという発想はもともとありませんでし



上)1984年に初めて制作されたポスター
下)2022年6月のポスター

iichiko design)
<https://www.iichiko.co.jp/design/poster/>

た。特に、まだ焼酎に慣れていない方は、自分の好きなもので、好きな比率で割ってもらい、まずは焼酎に親しんでもらえればと思っています。

幡手 そもそも焼酎は麦や米、芋、ソバなど素材だけでも幅広い種類があり、水やお湯だけでなく炭酸飲料、お茶など、いろいろなもので割って楽しめる「多様性のあるお酒」。当社でも缶入り商品「いいちこ下町のハイボール」を発売したり、産地のお茶メーカーとのコラボでお茶割りを提案したりと、新しい飲み方を提案しています。

熊埜御堂 海外ではアルコール度数の高い蒸留酒は、食前酒や食後酒として楽しむものと思われがちですが、焼酎は食中酒としても楽しめ、しかも和食だけでなく洋食や中華にも合うため、海外でも人気広がりがつあります。今後も焼酎に限らず、日本が生んだ食文化を広く発信していきたいですね。

幡手 その一環として、麹技術を駆使した和のスピリッツ(蒸留酒)「WAPIRITS TUMUGI(つむぎ)」を開発し、日本発のカクテルベーススピリッツとして、これまで焼酎を扱っていなかったバー向けに提案するなど、新たな市場を開拓しています。

熊埜御堂 酒造りや、その原点となる麹技術は、日本の豊かな気候風土と先人たちの創意工夫によって育まれてきた貴重な文化です。この食文化を、多様な商品展開を通じて広く社会に届け、より多くの“Wa”を生み出すことが、私たちの存在意義だと考えています。

Company Profile

三和酒類株式会社

●所在地:

〒879-0495 大分県宇佐市大字山本2231番地の1

TEL.0978-32-1431(代)

<https://www.sanwa-shurui.co.jp/company/>

●創立: 1958年(昭和33年)9月5日

●資本金: 10億円

●職員数: 363名(2021年10月現在)

●事業内容: 酒類、清涼飲料水、食品原料素材の製造・販売

酒造りの現場にて、 造り手の想いを聞く

多彩な原酒を育む

いいちこ日田蒸留所 ●大分県日田市



江戸幕府直轄の「天領」として栄えた日田は、「水郷(すいきょう)」と呼ばれる水資源豊かな土地。この恵まれた環境のもと、緑との対

比が美しい赤レンガの蒸留所において、「いいちこ」の原酒を造っているのが日田蒸留所です。

現場見学で驚かされたのは、原料となる麦の品種や酵母の種類、蒸留方式、貯蔵方法などを変えることで、異なる特性を持った多彩な原酒が生まれていること。それらをブレンドすることで「いいちこ」の豊かな風味を創り出しています。「焼酎の魅力はもちろん、そうした焼酎造りの奥深さや、造り手のこだわりについてもお伝えしていきたいですね」との造り手の言葉が、強く印象に残っています。

これら2拠点に加え、2022年5月には、本社跡地をリニューアルして、酒造り体験や飲食を楽しめる施設「辛島 虚空乃蔵」をオープン。同社の原点である日本酒から初挑戦となる発泡酒まで、麹文化を楽しめる空間として注目を集めています。

今回の取材にあたり、同社の各施設を見学させていただいたので、その模様は本記事の続編として、FAMILY NEWSサイトにて掲載(8月公開予定)します。ぜひ、引き続きご覧ください。

三和酒類様では、日本が誇る伝統のお酒造りについて、より多くの人々に理解を深めていただけるよう、各製造拠点に見学コースを整備し、多くの見学者を受け入れています。今回の取材では、経営層へのインタビューに加え、こうした酒造りの現場で造り手の方々にお話を伺いました。

社の中のワイナリー

あじむ
安心院葡萄酒工房 ●大分県宇佐市



ブドウ栽培に適した気候を活かし、「西日本一のブドウ団地」をスローガンに拓かれた安心院盆地の一角に、緑に囲まれたワイナ

リーが誕生したのは2001年のこと。もともとは更地だった丘に植樹し、丹精込めて育てた森は、今や多くの鳥や虫が豊かな生態系を築いています。

そうした環境下で、原料となるブドウ造りからワイン醸造、貯蔵、試飲・販売まで一貫して行っている造り手からは「ワイン原料にできるブドウを収穫するまでには10年かかるもの。これからも安心院のテロワール(気候や風土・土壌など地域独自の環境を意味するフランス語)を大切にしながら、より良いワインを造り続けます」と力強い言葉が聞かれました。

プレゼント!

日田蒸留所限定いいちこオリジナルセットや安心院のスパークリングワインを3名の方にプレゼントします! 応募方法は、Web記事に掲載いたしますので、ぜひご覧ください

▶ <https://jp.fujitsu.com/family/familynews/fnews.html>

