

海外の品評会での主な受賞歴

梵・天使のめざめ	I S C 2012 (インターナショナル・サケ・チャレンジ) トロフィー受賞
梵・夢は正夢	2008~12年サクラメント・サケフェスタ米国輸入日本酒最優秀賞と酒蔵賞受賞
	2012年全米日本酒飲評会・トップゴールド受賞
梵・日本の翼	2000年国際酒祭り第1位グランプリ酒
梵・氷山	1998年国際酒祭り第1位グランプリ酒
梵・吟撰	I W C 2010チャンピオン・サケ受賞

酒蔵の加藤吉平商店

J R 鯖江駅から車で15分。武家屋敷などが残る鯖江市吉江町に加藤吉平商店の酒蔵がある。昨年10月、香港の有名飲食店のシェフ3人がこの酒蔵を訪れた。酒造りの現場を見てもらおうと加藤団秀代表が招いた。3人は醸造中の酒が入った仕込みタンクに「かき」を突っ込んでかき混ぜたり、酒の原料となる

1975年をピークに縮小が続く日本酒業界。日本酒メーカー各社が苦戦する中、増収を続けるのが「梵(ぼん)」ブランドで展開する加藤吉平商店(福井県鯖江市)だ。海外市場を積極的に開拓、伸びしろの小さい国内販売を補う。世界の酒類市場では日本酒の認知度は低い。そこで勝負するために、同社はあえて日本酒にとって未開の地を選び、文化の伝播(でんぱ)に努めた。

世界酔わす酒へ

未開の地で伝道



蒸し米を触ったりしながら醸造過程を体験した。今年2月には、米国から有名ソムリエ10人が来る予定。これまで酒造りを体験したのは海外のシェフやソムリエ、バイヤーなど約200人。酒造り体験の狙いは日本酒の

歴史や文化、伝統を理解してもらおうことだ。各国の料理界のオピニオンリーダーに日本酒文化の伝道師の役割を期待する。加藤代表の手帳には海外出張の予定がびっしり。海外での販売は代理店にすべてを任せず、自

ら足を運ぶ。16日からは香港で日本酒を紹介するイベントに出席。26日からリトアニアのビリニュカは日本酒の未開拓市

現地から招き啓蒙も

イなど、3月は南アフリカなどに向かう。年間40回以上渡航するという。リトアニアや南アフリカは日本酒の未開拓市

場。だが政財界のパーティーで梵が使われることを知り訪ねることに。世界的な日本食ブームは追い風だが「世界の酒のうち日本酒のシェアは1%にも満たない」(加藤代表)。

海外の営業拠点は米国に2カ所あるが、今春までに欧州ではパリなど3カ所を開設する予定。現地の飲食店などへの営業だけでなく、日本酒文化を伝える起点にする。

数値管理で高品質

醸造酒の代表格はワインだ。海外での日本酒需要の創造は文化を伝えるだけでは成功しない。世界に通用する「か」という観点から品ぞろえや製法を徹底的に見直した。

海外市場を意識して品評会に出すようになって米と麹、水のみで完全無添加の純米酒とした。0度以下で2~5年間熟成

させた商品も多い。熟成を重ねるとワインのような深い香りや口当たりの良さ、うまみが増す。酒蔵には経験を積んだ杜氏(とうじ)はいない。代わりに温度湿度センサーのほか、気泡を使った洗米機、もろみの対流を制御できる仕込みタンクなど自社開発した機器が並ぶ。杜氏の勘や経験を数値化して高品質の味の再現を可能にした。

1998年、カナダ・

加藤吉平商店 1860年創業。加藤団秀代表は11代当主。欧米やアジアなど海外40カ国以上で販売し、2012年9月の売上高は33億円で、うち海外比率は17%を占める。最終利益は3億円。増収は28年連続。

今後、10億円を投じて生産能力を5倍に引き上げ、高まる需要に対応する計画だ。

(倉本吾郎)



国際品評会で多くの受賞歴を誇る



加藤吉平商店の加藤団秀代表

企業は