

名脇役に徹し、食事を主役にできる酒造り

三冠酒造有限会社（倉敷市児島下の町2-9-22）

TEL：086-441-4440 / URL：http://www.sankan.co.jp

◀ 岡山の魅力発信 ▶

HPはこちら▶



経営概要

代表者	6代目 代表取締役 前畠 敏成（まえばたけ とししげ）
創業	創業 文化三年（1806年）
蔵の歴史	江戸時代後期の文化3年（1806年）に現在の地で創業。今年（令和8年）で創業220年を迎える。 岡山県産米「雄町・朝日」を主に使用。 「UMAMI」に合わせ、その思いで日本酒を生み出している。
主な銘柄	三冠（さんかん）、和井田（わいた）



事業内容

雄町を軸とした酒造り	◆岡山県産の雄町米を中心に朝日米も使用。雄町の豊かな旨みとしっかりした味わいを伝統製法で丁寧に引き出し、「名脇役に徹し、食事を主役にする酒」を追求している。 ◆雄町を生かした酒造りに加え、生原酒を炭酸で割る「酒ボール」など新しい楽しみ方も提案し、日本酒に親しむ人の裾野を広げている。
日本酒文化の発信	前畠専務が運営する日本酒バルで、毎月、県内外の蔵元を招き、酒造りへの思いを学び、料理とのペアリングを楽しむ「SAKE TERAKOYA」を開催。日本酒をもっと深く知り、もっと身近に味わう場を提供している。この会では自社だけでなく、岡山県内の多彩な酒と蔵元の魅力を会で発信。蔵元が自らの言葉で魅力を語り、岡山の日本酒が国内外へ羽ばたく力をともに育てている。
アジア市場への輸出	◆韓国向けは毎月の注文が継続。タイでは現地輸入事業者の販売体制が整い、新たな取引による初回注文を確保。台湾では定期的に注文があり、現地同行営業での浸透を目指す。 ◆日本人駐在員だけでなく現地消費者を主な対象に、食文化に合わせた提案を行い、アジアでの販路拡大を目指す。



今後の展望

- ◆今後はさらに雄町の比重を高め、三冠酒造の特色を明確化。「生酛」「速醸の定番」「初心者向け」など、製法や対象層を意識した3系統程度への商品整理を検討。
- ◆タイ・台湾を中心とする市場開拓や酒粕を原料にした加工品開発に取り組み、岡山の日本酒文化を国内外へ伝える蔵を目指す。



「SAKE TERAKOYA」の様子



7代目：前畠眞澄専務

令和8年7月31日現在