

JAS 世嬉の一酒造株式会社



お話を聞きした方

左：代表取締役社長
佐藤 航 さん

右：ビール工場長
後藤 孝紀 さん



東北初の有機JAS認証ビールを世界のオーガニック市場へ！

世嬉の一酒造株式会社は、1918年、江戸時代から続く熊文酒屋を受け継いで創立したのが始まりです。『世嬉の一』という名前は、閑院宮載仁親王殿下が訪れた際の「世の人々が嬉しくなる一番の酒造りを目指せ」という言葉から命名されています。

1995年に「いわて蔵ビール」というブランドを立ち上げ、クラフトビールの醸造が始まりました。定番の商品に加え、牡蠣や山椒などといった、特徴的な原料を使用したビールの醸造も行っていますが、その中でも人気商品の一つが「オーガニック(自然発酵)ビール」です。

2011年、当時のブルワーがオーガニックビール醸造のノウハウを持っていたことがきっかけで、醸造が始まりました。有機麦芽と有機ホップを使用しているのはもちろん、干し柿から採取した天然酵母を培養して使用しています。この天然酵母は、一般的な酵母に比べて安定性が低く、その時々によって味に違いが出るのが特徴です。



ビール醸造の様子



有機JASマークがついた原料

現在は主に、有機食品取扱店やオーガニックレストランへ出荷しているほか、既存の商品のラベルをお客様から要望のあった「オリジナルラベル」に変更できるサービスを利用し、結婚式場のオリジナルラベルに変更したオーガニックビールの出荷なども行っています。また、有機JAS認証を取得したことにより、一部の国へは同等性を利用した輸出が可能となりました。今後は、オーガニックに対してより意識の高い海外への販路拡大も考えています。

現在は主に、有機食品取扱店やオーガニックレストランへ出荷しているほか、既存の商品のラベルをお客様から要望のあった「オリジナルラベル」に変更できるサービスを利用し、結婚式場のオリジナルラベルに変更したオーガニックビールの出荷なども行っています。また、有機JAS認証を取得したことにより、一部の国へは同等性を利用した輸出が可能となりました。今後は、オーガニックに対してより意識の高い海外への販路拡大も考えています。

Q. 認証取得のきっかけは？



もともとは、2011年に「有機農産物加工酒類」の認証を取得していました。JAS法の改正で、有機酒類が有機JASの対象となったため、認証取得に向けて動き出しました。また、認証を取得することで、海外への販路拡大も期待できると考えました。

Q. 認証取得のメリットは？



クラフトビールを醸造している事業者の中で、有機JAS認証を取得している事業者は多くありません。そのため、有機食品を取り扱うお店やオーガニックレストランへも商品を展開できるという点は、認証取得の強みであると感じています。

Q. 原料はどのように調達していますか？



現在は、麦芽もホップも海外から輸入したものを使用しています。国産原材料は価格がネックになりますが、輸入原材料も高騰してきているので、仕入先やロットが確保できれば選択肢として考えられるかなと思います。

Q. 今後の取組や目標を教えてください



有機JAS認証を取得したことで一部の国では同等性が利用できるため、日本よりもオーガニックの需要がある海外への輸出を考えています。また、現在は人員不足などによりできていない、有機日本酒の醸造にも取り組みたいと考えています。

会社概要

所在地 岩手県一関市 設立年 1918年
有機JAS認証取得年 2023年
HP <https://sekinoichi.co.jp/>

有機JAS認証取得までの道のり

STEP 1/4

2011年
天然酵母を使った自然発酵ビールの醸造を開始



STEP 2/4

2011年
有機加工酒類の製造業者の認証を取得



STEP 3/4

2023年
有機JAS認証を取得



STEP 4/4

オーガニック市場の大きい海外へ販路を拡大

