



人気酒造株式会社

(令和7年2月時点)

お話を聞きした方

人気酒造株式会社
代表取締役 遊佐 勇人 さん



福島の有機農業を応援する オーガニック日本酒は世界へ進出！

人気酒造株式会社は、創業は1897年と歴史がありますが、設立が2007年と比較的新しい酒蔵でもあります。そのため、木桶で行う発酵や機械を使わない手造りでの醸造など、伝統的な製法にこだわりつつも、スパークリング日本酒やワイングラスで飲む日本酒などの新規性のある商品開発も行っており、伝統と革新が融合した酒造りに取り組んでいます。

その革新の一つが、「オーガニック日本酒」の開発です。2011年の東日本大震災の影響で、福島県産の農作物が風評被害にあった中、有機農産物もなかなか売れない状況が続きました。また、コロナ禍の影響で福島県産の有機米の主な納品先であったリゾートホテルが休業し、たくさんの有機米が余ってしまいました。生産者からの相談もあり、「福島県の有機農業をなんとかしよう」という思いから、オーガニック日本酒の開発が始まりました。さらに、契約している福島県内の有機米生産農家の水田へ、アイガモロボットを試験的に導入するなど、原料作りにも力を入れています。



すべて手造りで行われる醸造



アイガモロボットを導入した
契約栽培の水田

人気酒造株式会社の日本酒は、海外でも人気で、現在、EUを中心とした22カ国に輸出されています。また、海外人気の理由の一つがパッケージです。例えば、オーガニック日本酒（グリーン人気）のデザインはイタリアのデザイナーによるもので、海外で好まれる商品作りにも取り組んでいます。

現在、複数種のオーガニック日本酒を製造していますが、今後は新たな製法を利用したものや日本酒以外の酒類などについてもオーガニック商品を開発し、輸出を拡大していきたいと考えています。

Q. 認証取得のきっかけは？



日本酒の評価方法は、最高のものと比べて不足部分を減点する方式ですが、ワインは香りや味を評価する加点方式です。日本酒の消費のされ方がワインと同じようになってきている中、有機JAS認証は加点要素になるため、重要なポイントであると考えています。

Q. 認証取得のメリットは？



国内外ともに、有機食品を専門に扱う店舗やバイヤーとの取引が新たに生まれ、販路拡大につながっています。また、オーガニック日本酒は他の商品と比べて高い価格設定になっていますが、その分良い商品として差別化ができていると考えています。

Q. 海外でのオーガニック日本酒の評価は？



初めは、健康面を考慮して選んでいるのだと考えていましたが、「地球環境に配慮した商品だから」という部分が大きいようです。海外の方が日本よりもオーガニックに対する意識が高いため、オーガニック日本酒についても高く評価されていると感じます。

Q. 今後の取組や目標を教えてください



冷却してボトルリングすることで、鮮度を保つ製法を新たに行っており、その製法を取り入れたオーガニック日本酒の新商品開発を検討しています。また、有機JAS以外の認証も取得し、商品に付加価値を付けていきたいと考えています。

会社概要

所在地 福島県二本松市 創業年 1897年
有機JAS認証取得年 2023年
HP <https://ninki.co.jp/>

STEP 1/4

2020年
コロナ禍の影響で売り先が減少した福島県産の有機米の活用方法を模索



STEP 2/4

2020年
オーガニック日本酒の醸造を開始



STEP 3/4

2023年
有機JAS認証を取得



STEP 4/4

オーガニック商品のラインアップを増やして輸出を拡大



有機JAS認証取得までの道のり