食品産業 しんぶん

2024年1月25日
食品産業新聞に取材
記事が掲載されました。

お酒の風味最大限に保つ

～「一歩進んだ衛生管理を提案」～

キクプランドゥー
代表取締役社長
菊田 壮泰 氏

―昨年を振り返って。

22年に続いて2回目の開催となる「国際発酵・醸造食品産業展」に本格出展し、大きな成果があった。自社ブランドのKPDシリーズから、「風味をやさしく守る壺壺」（以下、壺壺）を中心に、「お酒を搾った後」の変化を軽減する機器を提案し、反響があった。

コロナ以降、自社ブランドのKPDシリーズのPRに注力してきた。外出自粛などで現場訪問が困難だったこともあり、DMやSNSを活用して認知活動を続けてきた結果、協力販売店が少しずつ増えたり、全国の酒蔵から直接連絡をもらえたりといった効果もあるが、一番インパクトが大きかったのは八木工場の稼働だと考えている。

あわせて、従業員の定着率が高く、採用により増員できていることも大きい。売り上げへの大きなインパクトは、搾った後のお酒の管理での壺壺の導入だ。22年に6蔵からスタート、昨年末には35蔵に導入していただいた。

壺壺は圧搾機から流れてくるお酒の酸化を防ぎ、溶存酸素量を抑え、搾りたての風味や香りを最大限に保つよう設計されている。従来の壺壺は上から搾ったお酒を投入するなどして空気とお酒が混ざり合っていたが、同機器では入口を下部にセッティングし、さらに特殊な技術を採用したことで空気が混ざりにくい構造を実現した。

受け止めたお酒は「優しく送れるサニタリーポンプ」でタンクへ送られ、洗浄性の高い「サニハウプラス」でオリを取り除き、最後のタンク貯蔵中の劣化を少なくすることが求められている。

―八木工場の稼働が順調だ。

稼働が順調なことから、今夏には、さらなる設備投資を計画している。この工場は受注ロスをなくすことと、従業員に効率良く働いてもらうために設けた。5年ぐらいかけて、ゆっくり稼働してくれればと思っていたが、想定を大きく上回る稼働状況となっている。

お酒の風味最大限に保つ
―一歩進んだ衛生管理を提案

火入れにはバッチ式自動瓶燗・急冷装置「ヒートリードⅡ」を使う一連の提案だ。壺壺で受け止めたお酒がこれから本格的に世に出ていくのが楽しみだ。大手メーカーの引き合いも増えており、年以内に戦力化できている。1年以内に戦力化できていることも、利益に貢献してくれている。

たとえばヒット商品の壺壺も新人が活躍してくれている。会社の成長とともに新人が自走してくれており、入社1年で大いに活躍してくれている。

―ことしの抱負を。

人員が増えてきたので、自走する組織を本格的に目指していきたいと、ことし、来年については考えている。

―人員の採用について。

業界関係者が入社してくれるケースも出てきた。女性スタッフも増えており、女性スタッフの比率が半分以上となっている。新人は小さな部署異動で得意分野を探るようにしている。1年以内に戦力化できている。従業員が難しい問題についても、自分たちで考え、話し合い、判断するなど、成長する機会を提供したい。私は会議にもできる限り出ないようにしている。

環境づくりでは、たとえば本社と工場の情報交換がスムーズに行くよう、オンラインでつなぐシステムを導入し、拠点間のコミュニケーションが常に取れるような設備を導入した。

―今後の自社ブランドの計画を。

搾った後のお酒の管理については、壺壺は有力な蔵に導入していただき、口コミにより良好な販売状況となっている。ことしはサニハウプラス」という精密ろ過装置や、オゾン水生成ユニットなどの活用を広めることで、さらに一歩進んだ衛生管理の提案をしていきたい。よりフレッシュな味わいのお酒造りに貢献したい。

また、パッチ式自動瓶燗・急冷装置「ヒートリードⅡ」をグレードアップさせ、自動操縦性能と安全機能、データ蓄積機能をさらに付加した「ヒートリードプラス」という新製品の発表を計画している。ことしの「国際発酵・醸造食品産業展」に向けて準備を進めている。

―業界の課題への対応。

自然環境の変化により、高温障害の影響で原料米が溶けにくいなど、酒造りにおいても難しい時代になってきたと感じている。

溶けにくいお米や、自然環境の変化に悩まれている酒蔵に、精度の高い技術でお手伝いできればと考えている。