

100年続く老舗企業の 魅力を伝える 知的資産経営報告書

～老舗企業の魅力とそれを支える知的資産を明らかにする～

株式会社吉田酒造店



2014年11月発行

INDEX

1. 当社の代表製品	1
2. 当社の概要	2
3. 100年続く当社が大切にしていること	3
4. 当社が提供する価値とそれを支える知的資産	4
5. これからの挑戦	5
6. 社長からのメッセージ	5
7. 作成支援士業コメント	6

1. 当社の代表製品



顔の見える酒造りを目指して限定流通品

麴米、掛米を45%まで精白し、香りの控えめな、しっかりとした奥の深い味わいが特徴の金沢酵母で仕込みました

純米大吟醸 吉田蔵



最も薫り高い大吟醸酒

全国新酒鑑評会を目標として仕込んだ当社秀逸の大吟醸

大吟醸 名流 手取川



コクとキレのバランスを楽しむ純米酒

コクがあるけど切れがよく、爽やかな香りも味わえる軽快な「手取川流山麩」

山麩仕込 純米酒 手取川



新鮮にしてフルーティーな風味の大吟醸生酒

青りんごを感じさせる爽やかな香りと上品な甘さが混然一体となった酒
氷温熟成による生酒の成長が楽しめる

大吟醸生酒 あらばしり 手取川

2. 当社の概要

■ 経営理念

地域の風土と伝統文化に培われた手取(てどり)酒(ざけ)を継承し、高品質・高品格な酒造りを通じてお客様の満足と社員全員の幸せを目指します。

- 1 先義後利(せんぎこうり)の思想
- 2 三方良し(さんぼうよし)の思想
- 3 原点回帰(げんてんかいき)の思想
- 4 不易流行(ふえきりゅうこう)の思想

■ 当社の特長

○違いの判る大人に喜ばれる酒

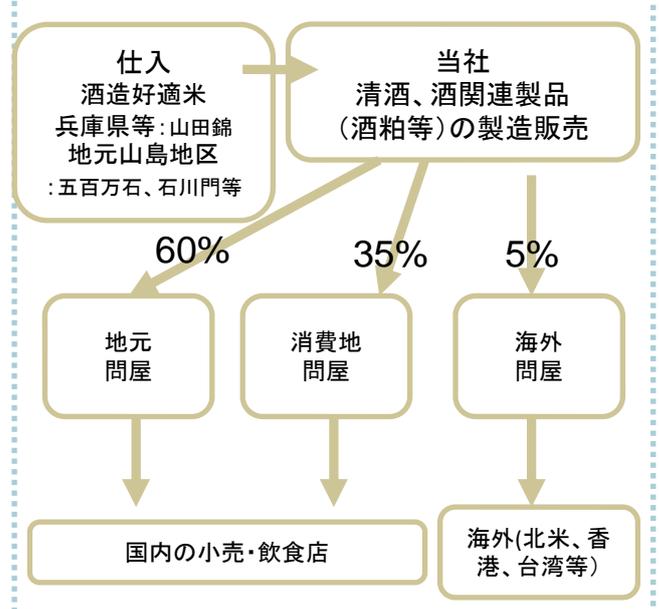
人生の折り返し点を過ぎ、どうせ飲むなら、おいしい酒を、楽しい人達と、美味しい料理を頂きながらと、望む「大人」に喜ばれる酒を値頃感のある価格で提供しております。

その為に、高品質酒造り、安心安全の徹底、多少の希少価値性、値頃感、この4点を満たす酒を目指しています。

○食中酒として美味しい酒

料理より一歩引いたところで、酒のある楽しい食生活を演出できる酒を目指します。お燗酒では香ばしい米の香、吟醸酒ではほのかなりんごのような香という「奥ゆかしい香」の酒を目指します。

■ 当社のビジネスモデル



■ 企業概要

【代表者】 吉田 隆一(五代)
 【住所】 石川県白山市安吉町41
 【業種】 日本酒製造・販売業
 【資本金】 10,000千円
 【従業員数】 18人(通年社員)
 【URL】 <http://www.tedorigawa.com>

■ 沿革

明治3年 創業
 昭和10年頃 最盛期には十数件あった山島村(現安吉町)の造り酒屋が当社のみとなる。
 第2次世界大戦中 企業整備のため休業
 昭和25年 吉田酒造店として「手取川正宗」を継承
 昭和29年 株式会社吉田酒造店として法人化
 昭和30年 「手取川正宗」を「翁の友」に変更
 川は流れる(川の名のつく銘柄は縁起が悪く婚礼などに使えないとの理由)。
 昭和56年 手取川正宗を復活
 平成9年 山本輝幸社氏と吉田行成社氏(社長の甥)の二蔵制とする。
 平成20年 酒造好適米「五百万石」をすべて地元における契約とする。

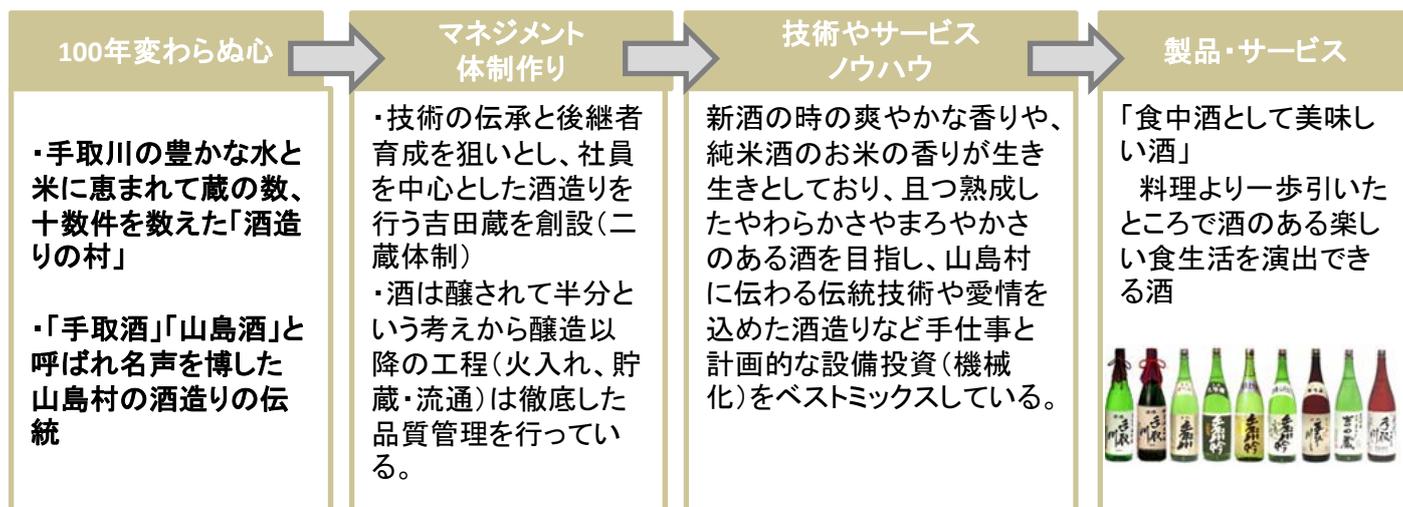
■ アクセス



■ 連絡先

TEL : 076-276-3311
 FAX : 076-276-3378
 E-Mail : info@tedorigawa.com
 担当者: 吉田隆一

3. 100年続く当社が大切にしていること

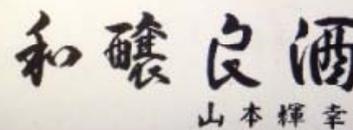


■ 当社が大切にしていること

【先義後利の理念に基づいた酒造り】

当社は、酒造りは決して一人ではできないもの、農家・販売店・社員が信頼関係で結ばれてこそ良い酒が生まれると考えております。まさしく「和醸良酒」です。

この信頼(和)は、当社の理念である先義後利の思想から形成されております。具体的には、当社は、「自分だけ儲けることをしない」このスタンスを明確にして、まずは、人と人との信頼関係の形成に努めております。その一例を以下に示します。



和醸良酒
山本輝幸

・契約栽培による米作り

当社に酒造好適米を提供いただく農家さんとは原則契約栽培としております。これにより、農家さんは、安心して米作りに取り組むことができ、当社は高品質で安全な酒米を供給いただくことが可能となります。



・純米大吟醸吉田蔵の限定流通

日本酒を取り扱う小売店は、近年の清酒消費量の減少に伴い、苦戦を強いられております。また、酒小売免許は、2001年に距離基準の廃止、2006年には原則自由化されるなど、小売店を取り巻く環境は厳しくなるばかりです。しかし、日本酒のブランド価値向上のためには、対面販売を実施する酒販店との連携が不可欠であります。このため、当社は、酒販店との連携を深め、ともにブランドを育てるため、限定流通商品である「純米大吟醸吉田蔵」を導入いたしました。

・作業環境の向上を目指した設備投資

日本酒造りは、ほとんどが手作業ですが、当社は機械化できる作業は機械化を進めております。

機械化を行うことで、手作業と比べ、作業効率が大幅に向上し、蔵人の負担が低減します。

また、より快適な環境で酒造りを行うために、蔵人用社員寮を建設するなど、作業効率だけでなく、社員が愛情を持って酒造りに取り組める環境を整えております。



フレック対応の
精米機

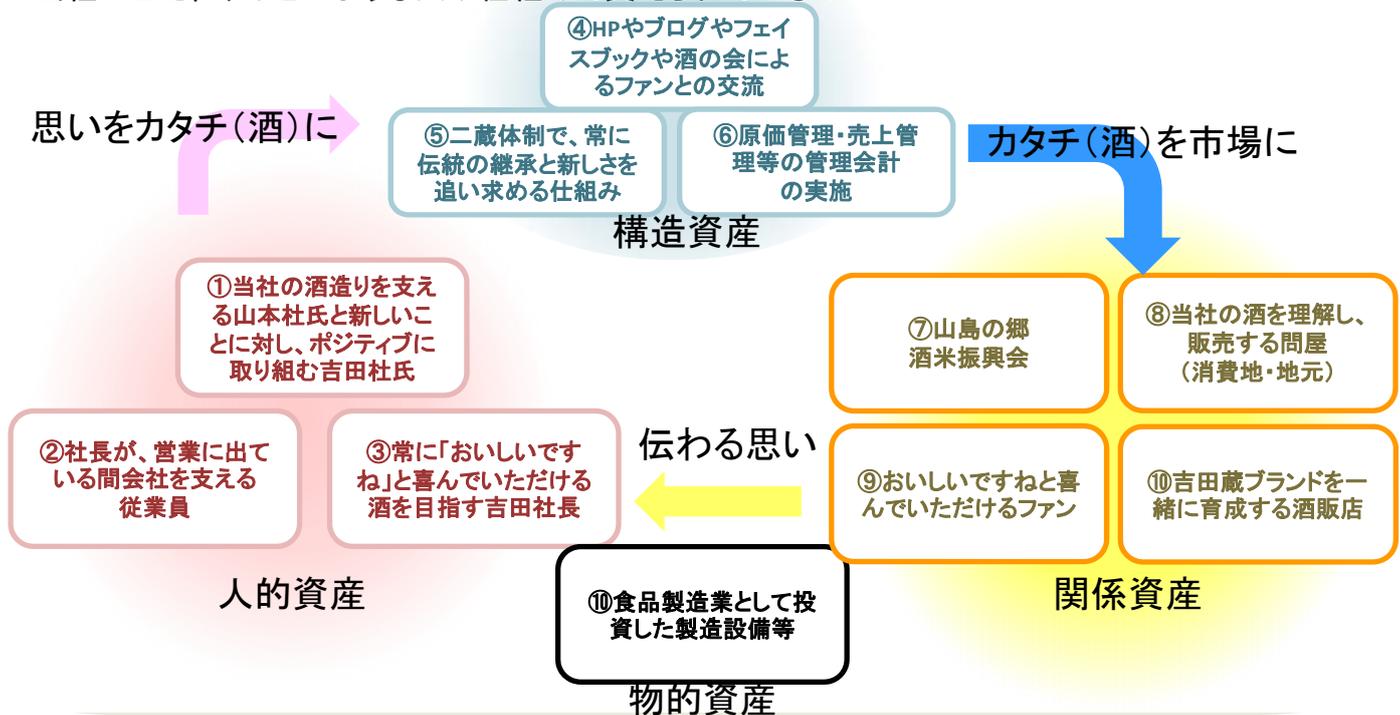
蔵人用社員寮

4. 当社が提供する価値とそれを支える知的資産

■ 当社のこだわりはなぜ形成されたの？（過去から現在の価値創造のストーリー）

手取酒・山島酒の味を伝える 「手取川正宗」	能登杜氏の伝統の技と社員杜氏の技術を組み合わせた 「吉田蔵」	食品会社としての酒蔵
<p>当社のある安吉町(旧山島村)は、酒造りに必要な水(手取川の水質及び伏流水)及び米が良質で手近に手に入り、空気が清澄で、農閑期の労働力が求めやすい地域でした。このため、最盛期には十数件の造り酒屋が存在し、その酒は、「山島酒」「手取酒」と呼ばれ名声を博した時代がありました。しかし、大正後期の大恐慌の中で、倒産・廃業が相次ぎ、昭和10年頃には当社のみとなりました。当社も第二次世界大戦中、企業整備のため休業を余儀なくされるなど順調ではない時代が続きました。当社は不易流行の思想で、山島村に続く酒造りの伝統はしっかり守りながらも、目まぐるしく変わる世の変化に機敏に対応することで、現代にも「手取川正宗」の味を守り続けています。</p>	<p>酒造りの技術は、杜氏をはじめとした農閑期の季節労働者が保有しています。これらの技術を次に継続して繋ぐためには、通常の会社と同様に身分が安定している社員にその技術を伝える必要があります。当社は、その想いで、社員が中心で酒造りを行う「吉田蔵」の導入を図りました。吉田蔵の杜氏(吉田行成氏)は、原価計算、製造計画、出荷前の調合など、社員杜氏ならではの造りから出荷まできめ細やかな対応を行っております。</p>	<p>当社は、「口に入れる物を製造している」という原点に立ち返り設備を一新しております。 富山鉄工所製洗瓶機(平成22年10月) 渋谷工業製充填機(平成23年8月) ガバニーノ製ラベラー(平成23年6月) 宗正製検瓶灯(平成23年9月) 包装兼検査台(平成22年6月)等 また、設備投資にとどまらず以下の通り社員の意識向上にも努めています。 麹室で使用する履物自己管理化とTシャツと帽子の着用義務化(平成22年10月)、 腕時計着用禁止と蔵内随所に掛け時計設置(平成22年9月) 社員による蔵、工場内塗装による意識の高揚(平成22年7月～)</p>

■ 当社のこだわりはどのような人や仕組みで支えられているの？



【提供する顧客価値】

高品質・安心安全・多少の希少価値制・値頃感を満たす酒

高品質・安心安全・多少の希少価値・値ごろ感を満たす酒は、常に経営トップがあるべき姿を追い求め(③)、その思いを社内で受け止める杜氏(①)や従業員(②)がいなくてはなりません。そして、当社の品質や安心安全の酒造りは、伝統の酒造りと新しいことに取り組む2つの力(①、⑤)、常により酒を追求するための計画的な設備投資(⑩)、安定的に酒米を供給いただける農家(⑦)に支えられております。また、値頃感とは、吉田杜氏(①)による緻密な原価管理(⑨)や計画的な設備投資(⑩)等により支えられています。何より、当社の思いが詰まった酒を問屋(⑧)や酒販店(⑩)が市場に供給し、当社のファン(⑨)に「おいしいですね」と言っていただけ(④)が、当社の酒造りを支えております。

5. これからの挑戦

- 当社は常に進化します。(未来の価値創造のストーリー)

3季づくり	テロワール化	日本の文化(酒)を海外へ
<p>当社は、現況労働形態(杜氏制度)で清酒製造するには、限界に達していると考えております。しかし、蔵を大きくした場合は、値頃感のある酒を供給し続けることは困難になります。そこで、これまでの2季(10~4月)から3季(10~6月)へ切り替え醸造期間を延ばすことで、製造石高増加及び年間雇用社員による酒造りを目指します。また、それに伴い、3季づくりに適した雑菌による汚染防止のための設備投資も実施します。</p>	<p>地元山島村は、水・米・労働力に恵まれ、酒造りに適した土地でした。当社は、酒造りの原点に回帰するため、テロワール化(地元の風土で、地元の水を利用し、地元で採れた米で酒を作る)を目指します。これにより、米の安定供給及び食の安全性がさらに高まります。</p> <p>将来的には、地元の米、水、酵母で作った混ざり気のない、酒を造り、山島酒・手取酒を現代に蘇らせたいと考えております。</p>	<p>海外に、日本酒を販売するためには、酒そのものを販売するのではなく、どのような思いでこの酒を作っているのか、その理念が大切になります。</p> <p>当社の酒を販売することは、当然に海外に対し、和食や日本の文化を伝えることとなります。</p> <p>6代目の吉田泰之が中心となり、海外展開を図り、将来的には海外輸出売上を全体の10%程度とする方針です。</p>

6. ~社長(吉田隆一)からのメッセージ~



経歴

昭和30年 石川県松任市(現白山市)に生まれる
昭和53年 慶應義塾大学商学部卒業
昭和53年 宝酒造株式会社入社
昭和56年 株式会社吉田酒造店入社
平成17年 同代表取締役社長就任

私の酒造りの原点は、「お客様に喜んでおいしいと言ってもらえる酒を作りたい」その思いでした。お客様においしいと言ってもらえるためには、どのようなことをすればよいのかを考え、それを1つ1つ改善し、現在の当社の形となりました。私は、1つ1つ改善を積み重ねてきましたが、最終的に行きついた先は、原点回帰の「テロワール化」すなわち、酒造りを通じて世の中そして地域に貢献していくことでした。

思えば、当社の歴史は、当時は逆境と思える出来事が、結果として当社を良い方向に導いています。火事で、蔵が焼けたために、大学の教員を志していた私の父(3代 吉田武雄)が帰郷し、蔵を継ぐことになったこと。昭和56年から10年連続全国新酒鑑評会で金賞を逃したことで、いわゆる地酒ブームに乗ることができず、蔵を大きくできなかったため、結果として、品質重視の蔵の規模に落ち着いたこと。本当に、神は、乗り越えることができない試練は与えないものと考えております。

私は、様々な逆境があった当社を、先祖から引き継ぎましたが、先祖が繋いでこられた当社に対する信用は何者にも変えがたいものでした。すなわち、この信用が私が事業をする上において最も助けとなりました。

私も、この引き継いだ会社を次代に渡すことを考える時期になりました。これから私は、お客様(売り手)だけではなく、社員や買い手そして世の中への還元なくして当社の事業継続はないことを肝に銘じ、先代から受け取った「信用」というバトンを次代につなぎたいと思います。

7. 作成支援士業コメント

中小企業診断士 西井克己

株式会社吉田酒造店(以下、「当社」という)は、石川県を代表する酒「手取川」を製造するメーカーです。

私が、今回の支援(知的資産経営報告書作成)を通じて最も感じたことは、当社が歴史を重んじつつも1つの方向性に向かって1歩1歩努力と実績を積み上げられていることです。すなわち、今期は、前期と比べより「お客様においしいですね」と言っていただけの酒を作る。この実現のために当社は、様々な改善を行っております。具体的には、2人杜氏制、計画的な設備投資、原料確保(山島の郷酒米振興会)、社員が働きやすい環境の整備等です。これらは、一般的な「メーカー」として当たり前のことですが、歴史的な背景をもつ「酒蔵会社」にはなかなか実行しづらいことではないでしょうか。私は、当社が、それらに挑みそしてその活動を継続し続けたことが、現在の「メーカー」としての地位を確立したことにつながっていると推測しております。

企業が、100年続けるためには、これまでの長所を受け継ぎつつ、その時代(外部環境)に適合し続ける必要があります。当社は、手取(てどり)酒(ざけ)を継承しつつ、時代に合った価値(高品質酒造り、安心安全の徹底、多少の希少価値性、値頃感)を提供しております。

伝統を重んじつつ、時代に適合するための努力を着実に実行する姿勢こそ、老舗企業ならではの「信用」が培われる源泉であります。当社が、この活動を継続し、代を逐うごとに「信用」の輪(和)が広がり続けることを期待します。

弁理士 横井敏弘

株式会社吉田酒造店(以下、当社)は、かつて「酒造りの村」として栄えた地域で、ただ一つ存続しつづける造り酒屋として活躍されております。これは、長い歴史を通じて、「理想の酒」の定義を繰り返し再考し、理想の酒を求めてチャレンジし続けてきた結果であると考えます。

特に、当社代表は、この地域での酒造りに関して深い知見を有し、さらには、他の地域の酒造りについても広く情報収集を行っております。そして、これらの情報を、現在の評価軸で客観的に評価し、あるべき方向性を打ち出しているように思われます。例えば、作業環境の向上を目指した設備投資、品質管理の徹底、二蔵体制、3季づくり、契約栽培による酒米作り、などの具体的取組みとして結実しています。これらの具体的取組みは、代表個人の人的資産を当社の構造資産や関係資産に変換することでもあり、企業の存続性の観点でも評価できます。

来年には地理的表示法が施行され、地域に根ざした産品がますます注目される中、当社のテロワール化に向けた取り組みにも大いに期待したいところです。

また一方で、当社代表は、地域内連携によるR&Dと、これによる地域全体の技術力の向上が必要だと考えております。吉田酒造店さまが、今後ますます石川県の酒造りを牽引する存在として、ご活躍・ご発展されますことを期待しております。

8. 知的資産経営報告書とは

【意義】

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。経済産業省から平成17年10月に「知的資産経営の開示ガイドライン」が公表されており、本報告書は原則としてこれに準拠して作成いたしております。

知的資産のイメージ



【注意事項】

本知的資産経営報告書に掲載しております将来の経営戦略及び事業計画並びに附随する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、弊社の判断にて記載しております。そのため、将来に亘る弊社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載する内容などを変更する必要を生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に記載した内容や数値などを、弊社が将来に亘って保証するものではないことを、充分にご了承願います。

この知的資産経営報告書は、石川県が株式会社迅技術経営に委託した石川県民間提案型地域雇用創造事業（起業支援型）「100年続く老舗企業の知的資産を学ぼう！かわ老舗企業研究会」により作成いたしました。