

弘化2年に創業して以来
170有余年、
名古屋の老舗酒蔵として
地域に根差した酒造りを続けてきた
金虎酒造株式会社。

客層の拡大に向けた新商品の開発や
日本酒のブランド価値向上を
目指したイベント開催などに
精力的に取り組む、
7代目蔵元の水野善文さん
にお話を伺いました。

金虎酒造株式会社

七代目蔵元・MIZUNO YOSHIFUMI

水野 善文さん

Company Data | 会社概要

金虎酒造 株式会社

【創業】1845年
【所在地】名古屋市北区山田3-11-16
【TEL】052-981-3960
【URL】https://kintora.jp/
【事業内容】日本酒・リキュールの製造・販売



名古屋の地場に愛され続ける 酒蔵を目指して



左:2022年の干支「寅」に相応しい、金虎史上最高峰のお酒「純米大吟醸 金虎」。ラベルは人気若手アーティスト、OZ-尾頭-山口佳祐氏による描き下ろし。 右上:全国新酒鑑評会で、5年連続金賞を受賞している「大吟醸 虎姿」。 右下:杜氏、木村伸一さん。

酒造りに適した
外部環境を活かし、
企業経営の地盤を築く

当蔵の創業は弘化2年(1845年)にまで遡ります。当時辺り一帯は田園風景が広がっており、米があり、綺麗な川があり、さらには当地を治める尾張藩が酒造りを推奨していたことから、酒造業に取り組み始めたと聞いています。あわせて、この場所はちょうど善光寺街道と呼ばれる交通の要所で、流通経路が整っていたことも手伝って、本格的に日本酒の製造販売が展開していききました。

当蔵の酒の特徴は、一口に言えば淡麗辛口です。すっきりとした飲み口が魅力である一方、濃醇な味わいの酒と比べた場合に些細な粗でも目立ってしまうため、造り手の腕が試される酒でもあります。この繊細な味を支えているのが杜氏の木村伸一です。新潟、越後杜氏の技を受け継ぎ、20代の若さで数々の賞を受賞している愛知県屈指の実力派で、当蔵の酒造

りの全工程に一貫して携わっています。大手酒造業社では工程ごとの分業が珍しくない中、当蔵では杜氏がすべてを管理しているのが細部にまで目が行き届き、結果的に質の高い酒を生み出すことができている。その分生産量は200石(約36,000ℓ)ほどと決して多くはないですが、1人の杜氏が責任を持って管理できる適正な量だと考えています。商品ラインナップは、純米大吟醸から普通酒まで幅広く取り扱いはしています。

当蔵が170年以上の間この地で愛されてきた理由としては、やはり名古屋という街なかにある酒蔵という点を活かした、様々な取り組みによるものだと考えています。その一環で生まれたのが、ここ名古屋を代表する名所「名古屋城」にあやかっただお酒「大吟醸 名古屋城本丸御殿」です。これは戦時下の空襲で焼失した名古屋城本丸御殿の復元を願い1991年に開発されたもので、現在では当蔵を代表する銘酒のひとつとなっています。



社名の由来 /



3代目蔵元の大坂屋善兵衛が、当地のシンボルである名古屋城の「金鯨」と、自身の生まれ年「寅年」から一字ずつ採って「金虎」と名付けたと聞いています。この名からも分かる通り、名古屋との浅からぬ縁を代々大切にしています。

愛用のアイテム紹介 /

蝶ネクタイ



イベントに出演する際は、お客様に目でも楽しんでいただけるようにと、衣装にも工夫を凝らしています。スーツには個性が光る蝶ネクタイを合わせる人が多いですね。元々ファッションが好きで自分自身も楽しんで買い集めるうちに、どんどんと数が増えてしまいました。

仕事で大切にしていることは /

名古屋を醸す

当社が企業理念として掲げている言葉で、名古屋の気候風土、原材料、人との縁を盛り込んだ、当地ならではの酒造りを信条としています。そうして完成したお酒によって、名古屋の街を醸す(活性化させる)ことができると考えています。



虎変披露会

毎年「虎変」の新酒が完成した際に開催しているお披露目会です。その年の虎変の出来栄を皆で楽しむ目的で企画しているイベントです。ナゴヤ座の人気歌舞伎役者による特別公演を観劇しつつ、虎変の味を堪能していただけます。



金虎カモシバ

昨年10月に開設した当蔵のファンサイトです。Facebookのプライベートグループ「金虎カモシバ」に申請すれば、20歳以上で日本酒に興味のある方ならどなたでもご参加いただけます。参加費は月額1,000円。



全国新酒鑑評会 金賞受賞

毎年春に行なわれる日本酒の鑑評会で、当蔵の「大吟醸 虎変」は5年連続金賞をいただいています。この品評会は全国の酒蔵が珠玉の1本を投じる場なので、金賞受賞は大変名誉なことです。



杜氏 木村 伸一

当蔵の日本酒の味を支える若き実力派杜氏。ストイックなまでに良い酒を追求し続ける姿勢で、全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞をはじめとする、当蔵の数々の受賞歴を支えてきた立役者です。

「街なか」の立地を活かし、
地域の方との交流を
大切にしたい



二極化が進む
消費傾向を踏まえ、
各ターゲットにPRする

私が7代目蔵元として酒蔵を取り仕切るようになったのは2013年頃。杜氏の木村伸一もこの時に迎え入れ、二人三脚で新たな蔵造りに臨みました。まず取り掛かったのは、麹室の改築です。麹室とは、温度・湿度が一定に保たれた米麹造り専用の部屋です。この米麹の出来が日本酒の出来を大きく左右するため、杜氏の交代を機に部屋を増やし、使い勝手を改善しました。あわせて最新の洗米機なども導入を決めたため、大規模な投資となりました。投資資金には中小企業庁が主管する「ものづくり・商業・サービス補助金」を利用できたので、ずいぶん助かったことを覚えています。

設備投資が一段落し次に考えたのは、金虎酒造のファンをつくることでした。昨今はお酒を飲む人自体が減少しており、酒類業界全体が縮小傾向にあります。しかしその反面、日本酒愛飲家は根強く存在し、飲む人・飲まない人の二極化が顕著です。そこで、それぞれの嗜好に合った飲酒体験を提供することで、数あるお酒の中から金虎酒造の日本酒を選んでもらいたいと考えました。

まず日頃あまりお酒を飲まない人に向けては、日本酒に親しむきっかけをつくろうと、飲みやすい日本酒の開発に取り組みました。そうして生まれたのが、当蔵の日本酒で漬けた梅酒「きん」とらう

め酒「きん」とらうめ酒ローゼル」です。一般的な焼酎やホワイトリカーを使用した梅酒と比べて、アルコール度数が低く旨味が強いので、甘さ控えめでも美味しい梅酒に仕上がりました。あわせてこの梅酒を使ったピンク色のカクテル「Pinky Tiggly」も開発。どちらも普段はあまり日本酒を飲まない若い女性層に好評でした。またラベルデザインにも力を入れ、有名なイラストレーターや書道家の方などに制作を依頼したことで、購買意欲と商品価値、双方が向上した実感もあります。

一方で、愛飲家の方にはより質の高い日本酒に親しんでいただきたいと考え、2012年に新ブランド「虎変」を立ち上げました。このお酒は酒造好適米を100%使用し、すべて手作業で丁寧に仕込んでいます。その甲斐あって、全国新酒鑑評会では5年連続金賞を受賞しています。

また、お酒だけでなく当蔵のファンを増やしたいとの思いもあり、名古屋という街なかに酒蔵を構えている点を活かして、酒蔵でのイベント開催にも力を入れています。例えば、「虎変」の新酒が完成すると、そのお披露目会として「虎変披露会」を開催します。ほかにも、浴衣を着てジャズを聴きながらお酒を嗜む会など、駅徒歩12分の好立地を活かして様々なイベントを開催しています。イベント内容次第で、普段はあまり飲まない方から愛飲家の方まで広く訴求できており、ファンの拡大につながっています。

嗜好品だからこそ、
付加価値を高め
非日常に彩りを届けたい

今後は、よりコアなファンの醸成に注力したいと考えています。そこで昨年10月から新たに「金虎カモシバ」と名付けたファンサイトを立ち上げました。酒造りの様子をリアルタイムで配信したり、月1回オンライン飲み会を開催したりする中で、より親密な関係性を構築できればと考えています。

昨今は新型コロナウイルスの到来によって、お酒を飲むこと自体が特別な時間へと変化してきたからこそ、商品の魅力だけでなく金虎酒造の価値を高め、皆さまの非日常にささやかな彩りを提供することが、酒造メーカーとしての使命だと感じています。