

株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー

<http://www.sakuraobd.co.jp/>

「広島から世界に 桜尾蒸留所から高品質なジャパンブランドの酒類を輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：広島県廿日市市桜尾一丁目12番1号
2. 代表者：代表取締役社長 白井 浩一郎
3. 主な品目：酒類
4. 主な輸出先国・地域：アメリカ・カナダ、欧州、中国、香港、アジア（中国以外）・オーストラリア
5. 事業概要：1918年創業の総合酒類メーカー。ウイスキー、ジン等の製造及び販売。



桜尾蒸留所



ハイブリッド蒸留器

【輸出の取組内容】

- ウイスキー、ジンを中心品目としてリキュール、清酒等の製造及び販売、輸出にも取り組んでいる。
- 2017年に桜尾蒸留所を竣工、国産のクラフトジンやウイスキーの製造販売を開始する。
- 2018年から自社蒸留により、ウイスキーの完全国内製造が可能となり、計画的に製造、貯蔵を行っている。
- 近年、ジャパニーズウイスキーに代表される日本の酒類は海外で高い評価を受けていることから、2014年から輸出事業に本格的に取り組んだ。以前から取り引きのあった現地代理店の協力を得て、フランスに輸出を開始し現在では世界40カ国以上に輸出。

【取り組み経緯】

- 2017年に創業100年を節目として国内依存型の収益から脱却し、輸出売上を増加させるために、ウイスキー、ジン等の洋酒製造を本格的に取り組み始めた。

【課題と対応方法】

- 世界的な食への安全性の高まりから、衛生管理手法は欧米をはじめとして、世界的に国際的認証取得を要求される。
世界的なコロナウィルスの蔓延による消費者の衛生意識の高まりから、今後より一層食への安全性が求められると考えられる。
→FSSC22000といった、より高度な国際認証の早期取得。
- 海外での自社ブランドの認知向上
→自社ホームページやSNSを英語併記で行い外国に情報を発信すると共に桜尾蒸留所の工場見学を開始し、インバウンド需要を見込む。
→国内外のコンテストで最高金賞等を受賞、認知度向上をはかる。

【今後の事業展開】

- ✓ 2020年度の輸出売上は全体の約30%に伸長した一方で、輸出ニーズの高まりから生産性の向上も課題となる。そこで生産性向上に向け、2021年度から施設整備を開始し、2023年度にFSSC22000の認証取得に向けて取り組む。
- ✓ ウイスキーの原料である大麦の国産化にも取り組み、より付加価値の高い製品開発を目指す。
- ✓ 現地の販売代理店と協力し、ブランドの育成を進めると共にニーズに対応し、輸出先国を増やしていく方針。

【実績】 輸出先国：アメリカ・カナダ、欧州、中国、香港、アジア（中国以外）・オーストラリア

