

一人ひとりの「やってみなはれ」の力と たゆまぬ技術革新で新たな市場を切り開く—

サントリースピリッツ 株式会社 大阪工場

SUNTORY

私たちが目指しているのは“Crafting the spirits that stir the world”（世界中のお客様をワクワクさせるスピリッツをつくること）。日本で最初にウイスキーの製造を始め、世界に通用する高品質な製品をつくり続けるサントリースピリッツ株式会社。大阪工場は創業後初の量産工場として誕生し、ウイスキー・焼酎・リキュール、そして赤玉スイートワイン（旧・赤玉ポートワイン）等さまざまな製品を製造しています。今回は大阪工場長の高田純一氏に創業時から受け継がれる、こだわりの「ものづくり」についてお話を伺いました。

サントリーグループの第一歩 — 赤玉ポートワインの誕生

1899年（明治32年）、創業者の鳥井信治郎が鳥井商店の看板を掲げたことが、サントリーグループの始まりになります。創業してから20年後の1919年に、初めての量産工場としてできたのがこの大阪工場です。3年後に、大阪工場は100周年を迎えます。

錯誤を重ね、最終的に甘みを加えることで非常に飲みやすい果実酒をつくりあげました。それが、この工場を象徴する商品『赤玉ポートワイン』です。これが非常によく売れ、量産するために、約100年前大阪のこの地に工場がつくられました。

大阪工場の紹介 —

多種多様な商品を生み出す

当社は、サントリーホールディングス㈱のグループ会社です。2014年にアメリカの大手スピリッツメーカー・ビーム社を買収し設立されたビームサントリーの、日本国内でのスピリッツ事業全般を担っています。ウイスキーをはじめ、ブランデー、焼酎、創業時からある赤玉スイートワイン（旧・赤玉ポートワイン）、そして多種類のリキュールなど、幅広い製品を製造しています。ご家庭ではあまり見られないようなお酒、例えばプロのバーテンダーや洋菓子の職人さんが使用するリキュールも数多くつくっています。

この大阪工場での年間の生産数量は約400万ケース、中身品目でいうと約130種類、容器もあわせると約180種類ほどになります。梅酒や本格リキュールは大阪工場でしか製造していません。大阪工場は、敷地内の公道を挟んで第1プラントと第2プラントに分かれます。第1プラントには小ロット



大阪工場にある創業者鳥井信治郎氏の像
赤玉を手に掲げ、「これから商売を頑張るんや」という意気込みを表している

創業当時は、日本に洋酒文化を普及させるため、ワインの事業を始めました。一般の人々にはなじみがなかったワインは酸味や渋みのある飲み物で、当時の日本人の口には合いませんでした。なんとか世の中に浸透させたいという強い思いがあり、何度も試行

サントリースピリッツ 株式会社

代表取締役社長：小泉 敦

創業：1899年2月1日

（前身の「鳥井商店」開業）

従業員数：493名（2015年12月現在）

事業内容：国内のスピリッツ事業

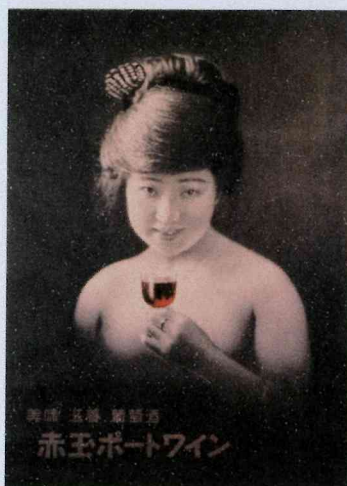
鳥井信治郎の、 ユニークで個性豊かな宣伝広告

創業者・鳥井信治郎は、どんなに良い製品でも、まずはお客様に手に取っていただくことが重要であるということに気がつきました。

鳥井は日本で最初に新聞広告に商品宣伝を入れたり、日本初のヌードポスターをつくったりと、人々を驚かせる個性的なアイデアを持っていました。普通の新聞記事に見立てたところに、筆字で大きく「赤玉ポートワイン」と書かれた斬新なデザインの広告は、大正時代の当時では人々に非常に強い印象を与えました。



大正時代の
赤玉ポートワイン



話題を呼んだヌードポスター



イラスト新聞広告（昭和5年）

トの中身を製造する設備と包装ライン、リキュール工房が配置されています。

第2プラントは、ニュートラルスピリッツ（アルコール度数95%以上に濃縮した蒸留酒）を製造する連続蒸溜設備や、それを貯蔵するタンク、梅酒を浸漬するタンクなど、大きなロットの中身を製造する設備があります。

原料となるアルコールは海外から輸入しますが、当社の製品にするには磨きをかけなければいけません。そこで、連続蒸溜設備で蒸留を行い、当社の製品のもとになるお酒を製造します。その後、浸漬やブレンドの工程を経て、製品にする中身に仕上げていきます。

日本から世界へ — 大阪工場自慢の商品とは



左：サントリーウイスキー角瓶
右：澄みわたる梅酒

大阪工場で生産されている商品で1番売り上げが大きいのは、やはりウイスキーの角瓶です。当社は日本初のウイスキービジネスを始めた会社で、より高い品質を目指して日々事業に取り組んできました。その結果、世界的な酒類コンペティションで近年最高賞を受賞することができ、多くのお客様にも興味を持ってもらえるようになりました。海外からのお問い合わせも非常に多く、近年では台湾・ロシア・アメリカ・オーストラリアなどにも輸出を始めています。国内との比率はまだまだ小さいですが、将来的には全世界にジャパニーズウイスキーを供給できるようにしたいと思っています。

2番目に売り上げが多い商品は、梅酒でしょうか。我々のおすすめ商品である『澄みわたる梅酒』には、この工場で浸けた梅酒とリキュール工房で蒸溜した原料酒を使います。梅酒の爽やかな香りとアルコールだけを取り出した雑味のないクリアな原料酒を使うことで、梅酒なのに透明で、食事にもあわせやすいすっきりとした甘さに仕上げています。我々は原料酒には非常にこだわっており、実際に原料となる果物を青果市場に買いに行っています。良い香りをつくりだすためには人工の香料などを使用しがちですが、当社では天然物から香味成分を取り出すという浸漬技術があります。手作り感のある、自然な美味しさを追求しています。

『やってみなはれ』 —

社員のチャレンジ精神を育む言葉

サントリーグループのDNAとなった『やってみなはれ』は、鳥井信治郎の言葉とされています。



創業者 鳥井信治郎

息子の佐治敬三が2代目社長に就任したとき、父親の鳥井に「ビール事業をやってみない」と言いました。過去に一度失敗した歴史がある中で、諦めきれないからもう一度チャレンジしたいのだと。その時に鳥井が言った言葉が、この『やってみなはれ』です。やってみなければわからないだろう、と。大きな夢を実現するためには、考えながらスピード感のあるアクションを起こし、誰よりも早く挑戦しなさいということです。それを踏まえ、我々は“行動”ではなく“考動”と書きます。「考えながら動け」です。

当社では、社員の人材育成の一つとして、若手社員を対象に、『チャレンジ課題制度』を設けています。これは、生産研究部門で経験や実績を積んだ社員が自らテーマを設定し、入社後培ったノウハウや知識を駆使して一定期間をかけて取り組むものです。まさに『やってみなはれの実践』です。課題設定～プロセス～成果報告まで自らの力で取り組み、いくつもの困難を乗り越え、その後の大きなステップアップに繋げることが重要なのです。結果は生産研究部門の人材育成を担当する役職者の前で報告してもらい、取り組んだ内容や成果等の評価・フィードバックを行います。何事も人から言われてやるのではなく、しっかりと自分の意志をもってできる人間になってほしいと思っています。チャレンジ精神があって、大きな夢を描ける人間を求めています。

やってみなはれ



赤玉ポートワインのポスター（大正8年頃）

「ものづくり」に込めた熱い思い——世界中のお客様に喜んでいただくために

我々の事業活動のすべての原点には、やはり「ものづくり」という言葉があり、非常にこだわりを持っています。我々のつくった商品で、お客様のお役に立ちたいと思って日々活動しているの、そのものをどうつくっていくかということが非常に重要です。採用する人材も、社内の仕組みも、すべての活動が「ものづくり」に繋がっています。

そのベースとなるのが、大阪工場で20年以上前から取り組んでいるTPM活動です。専門の先生に指導していただき、改善が進んでいるか、方法が間違っていないか、などを教えてもらいながら進めています。品質保全部門ではISO9001やFSSC22000の認証を取得し、人材育成部門ではマネージャーに昇格するための要件として、各工場で現場にあった研修を行っています。

大阪工場では『ものづくり道場』といい、現場で基本的に知っておかな

ければならない知識を教育する活動も行っています。“真面目にものをつくる”。お客様に対して期待を裏切ることなく、愚直につくるということを日々心がけています。

当社には『利益三分主義』という言葉もあります。会社が出した利益を、「事業への再投資」、「お得意先・お取引先へのサービス」にとどまらず、「社会への貢献」にも役立てたいという考えです。社会貢献が企業の大事な使命であるという思いを、鳥井は強く抱いていました。当社は社会貢献活動の一環として、文化活動や老人ホーム・保育所・小学校の運営なども行っています。こういう形で社会に利益を還元するということで、鳥井がよく使っていた『陰徳陽報』という言葉があります。陰で徳を積むと、明るいうちに知らせが返ってくるよという意味です。ものづくりでも陰で徳を積んでいると、お客様から「あの商品、美味しかったよ」という最高のお言葉が返ってくると信じて、これからもこだわりの商品をつくり続けていきたいと思っています。

サントリースピリッツの飲料に関しまして、ご興味のおありの方は下記記載の連絡先まで、ぜひお気軽にご相談ください。

サントリースピリッツ (株)

大阪工場 事務部門 浜田

TEL 06-6571-1081

FAX 06-6572-5102

