

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 68 号 2018 年 8 月 25 日

【市場動向】

“クラフト”ブームで酒類メーカー参入ラッシュ

ービール・ワインだけでなくウイスキー・スピリッツにも続々

国内の酒類消費量が微減傾向にあるにもかかわらず、酒造業への新規参入が増えていきます。この傾向は 2015 年頃から顕著になり、一昨年、昨年と加速しました。参入数が多いのはビール類（発泡酒免許）とワインですが、増加率で見るとウイスキーやスピリッツも負けていません。

背景には世界的な広がりを見せている酒造業の“クラフト化”があります。ビールを筆頭に酒類製造業は装置産業的な側面があり、20 世紀には大量生産・大量販売の技術を競うようにして成長してきました。良質な酒をいつでもどこにでもリーズナブルに届ける仕組みが構築され、人々の生活を豊かしました。その一方で、大量生産の酒はおいしいけれど、どれも同じようで面白くないという人が出てきます。彼らが支持したのは、小規模な酒類メーカーの職人のクラフトマンシップを感じられる個性的な酒です。こうした“クラフト”人気は、北米でビールから始まり、ワインやウイスキーに拡大、日本でも同様の動きが広がり始めました。今回はその拡大の様子をレポートします。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

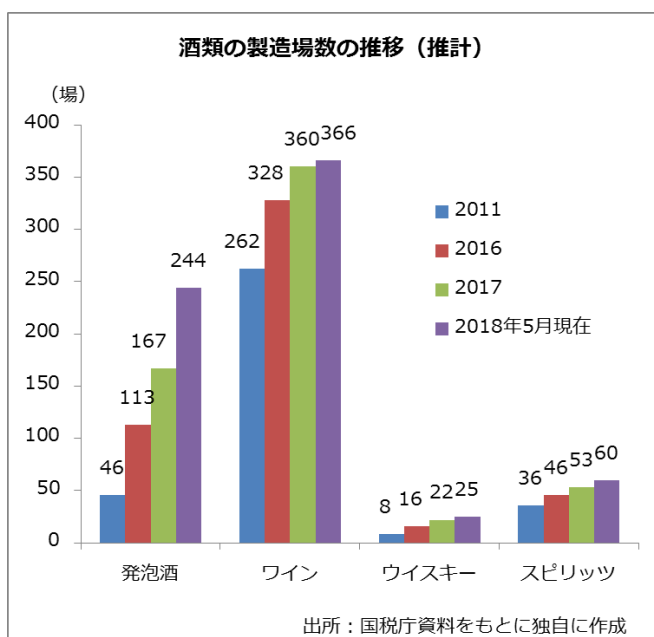
TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■ 発泡酒製造場数は 7 年間で 6 倍に

最初に各酒類のメーカーの新規参入状況を見てみましょう。国税庁が発表する各酒類の製造場数の増加分を、メーカーの新規参入とみなします。右のグラフに示したとおり、近年増加が著しいのは、「発泡酒」「ワイン(果実酒)」「ウイスキー」「スピリッツ」の4つです。

発泡酒製造免許は小規模なクラフトビールのブルワリーが多く取得しており、2011年に46場しかなかった製造場が、2016年には



113場になり、昨年は54増で167場、今年は5月現在で77場増えて244場と7年間でおよそ6倍に増えました。これはクラフトビールのブルワリーが続々と登場しているからです。こうしたブルワリーの多くは酒造免許区分で言うと発泡酒の製造免許を取得してきました。ビール製造免許の年間最低製造数量が60KLであるのに対して、発泡酒は1/10の6KLと低いことから、簡素な設備で参入が可能です。発泡酒免許では酒税法で定めるビール規格のビール、例えば麦芽100%のビールをつくることは認められませんが、それにハーブ等を少量加えて発泡酒の規格にすることで、麦芽100%のビールに近い味わいの発泡酒を製造・販売することができます。個人でブルワリーを開業した方の多くがこの形で参入



今春、開業した東京エールワークス：板橋区(左)と高知カンパニーブルワリー：香美市(右)。前者は一般の人がビールづくりを体験できるプログラムが充実、ホームブリューイングの理解促進を狙う。後者は高知に1ターンして起業、高知で唯一のクラフトブルワリーだ。



左の籠屋ブルワリー：狛江市（左）とYマーケットブリューイング：名古屋市（右）は小売酒販店の経営。前者は杉の木桶で仕込むなど日本オリジナルのビアスタイルの開発に意欲を見せる。後者は3年前に開業し、今年は製造数量を300KLまで増産するため工場を新設した。

しました。ちなみに今年上半期で77増と急増したのは、4月にビールの表示が変わり、副原料を使用したために発泡酒とされていたもののほとんどが、ビールと表示できるよう変わったためです。変更後に取得した発泡酒製造免許では、副原料を加えてもビール表示できるものは製造できません。従来どおりビールに近い発泡酒をつくるには、表示ルールが変わる前に免許を取得する必要があると、3月までに駆け込み取得が集中したのです。

発泡酒製造免許のブルワリーについて述べましたが、クラフトビールのブルワリーにはビール製造免許で営業しているところが150社前後あります。このなかには製品の多様化のために並行して発泡酒製造免許を取得しているところも多く、クラフトビールのブルワリー数を正確に把握しにくいのですが、現在は300社を超え過去最高を更新したことは確実と見られます。

■ワイナリーは7年間で104場増加

ワインの製造場数は、2011年の262場から2018年5月時点で366場と104場増加し、7年間で1.4倍になりました。北海道・長野・山形など、ブドウ栽培農家としての就農とワイナリーの開業を支援する自治体が増え、同業者のネットワークや教育機関も着々と整備されてきた結果です。日本のブドウで日本でつくった日本ワインを評価する人が増え、市場も活性化しているのは、当ニューズレターでも度々ご紹介しました（2018年7月号・8月号参照）。ワイナリーの開業を考える人は多く、これからも一定のペースで参入が続くと予想されます。



OSAワイナリー（小樽市）は飲食店が多く徒歩でアクセスできる市街地で開業。ワイナリーも多様化が進む。

■ウイスキー製造場は 25 場 2011 年から 3 倍に

消費が好調なウイスキーは長年サントリーが牽引し、ニッカ、キリンシーグラムなどが競って品質向上に努めてきました。2000 年頃から国際的なウイスキーのコンテストで、日本のウイスキーが上位を独占するようになり、内外での品質評価は急速に高まりました。国内では 2008 年頃にウイスキー・ハイボールで裾野の拡大に成功、全国の料飲店で提供されるようになり、20 代・30 代の若年層にも浸透、中長期にわたる成長の足場を固めています。

こうしてウイスキーの需要が高まってくると、小規模な蒸溜所に動きが出ます。本坊酒造（鹿児島市）は 2011 年にマルス信州蒸溜所（駒ヶ根市）で 19 年間休止していたウイスキーの蒸溜を再開し、輸入したウイスキー原酒を独自にボトルリングして販売していた笹の川酒造（郡山市）は、2016 年にポットスチルを導入し自社蒸溜をスタートします。同じ年に乳関係商社の堅実業（千代田区）が北海道の厚岸に蒸溜所を建設、洋酒商社のガイアフロー（静岡市）もガイアフロー静岡蒸溜所を開設してウイスキー製造に参入します。そのほかに焼酎メーカーや酒類販売店などがウイスキー製造に乗り出すなどして、2011 年に 8 場しかなかったウイスキー製造場は現在 25 場と 3 倍以上に増えました。

参入が相次ぎ活気づくことは喜ばしいことですが、サントリーなど先行するメーカーが長年にわたって積み上げてきた、ジャパニーズ・ウイスキーの高い評価を損なわないよう細心の注意を払う必要があります。

■倍増したスピリッツメーカー

そして現在ハイペースで増加しているのがスピリッツへの参入です。スピリッツはジン・ウォッカ・ラム・テキーラに代表される透明な蒸溜酒です。日本ではカクテルベースとして洋風の料飲店で親しまれて来ましたが、2011 年にスピリッツの製造場数は 36 場でしたが、現在は 60 場あり、直近の 3 年間は毎年 7~8 場増えてきました。

クラフトビールやワインでは個人の参入が多く見られましたが、スピリッツへは既存の



サントリーは ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャンレンジ）で最高賞を度々受賞、世界的に日本のウイスキーの評価を高めた。



2016 年に開設された厚岸蒸溜所。機材はスコットランドから調達し技術的サポートも受ける。

焼酎・泡盛メーカーからが目立ちます。焼酎はスピリッツと同じ蒸溜酒で、原材料や蒸溜方法は異なるものの製法の基本部分は通じます。国内の焼酎市場は1980年以降、順調に成長してきましたが、ここ数年は頭打ちとなっています。焼酎は大きく2タイプあり、原料素材の風味がほとんどないピュアな甲類焼酎（連続



本格焼酎や泡盛のメーカーがスピリッツの免許を取得し、ジンなどを商品化、“クラフトスピリッツ”として市場に投入する例が急増している。

式蒸留)と、芋や麦など素材特有の風味が焼酎に出る本格焼酎・泡盛にわかれませんが、どちらも消費は停滞気味です。

焼酎の消費は国内がほとんどです。そのため今後の人口動態から考えてもこれまでのような成長が難しいことは明白です。また、海外市場の開拓はこれからで成果が出るまでにはかなり長い時間がかかります。今、焼酎・泡盛メーカーは、成長機会を必死で探っていると言えましょう。

そこに海外で人気だったハイエンドのジンやウォッカが、日本でもクラフトスピリッツとして注目されるようになりました。とりわけボタニカル素材（ハーブやスパイスなど）をスピリッツに浸漬・蒸留して香気成分を抽出して



サントリーなど大手メーカーもクラフトジンを発売、新しい酒として市場形成が期待されている。

つくるジンは、地元のボタニカルを用いることで地域性を打ち出しやすく、九州や沖縄の地域色を纏った焼酎や泡盛メーカーには絶好のビジネスチャンスとなります。これからもスピリッツの製造に取り組みメーカーが増えることは確実で、琉球クラフトジンや鹿児島クラフトジンが次々に登場してきそうです。

クラフトスピリッツの国内市場を開発するのと並行して、海外に日本のクラフトスピリッツが出ていくことも期待されています。■