



サステナビリティへの旅 Sustainability Journey

株式会社神戸酒心館
代表取締役社長
安福武之助



会社概要



- 宝暦元年(1751年)創業、安福家による家族経営が270年続く。
- 神戸酒心館は、4つの蔵からなる複合施設。
「福寿蔵(醸造棟)」「東明蔵(販売店舗)」「
豊明蔵(酒心館ホール)」「水明蔵(蔵の料亭さかばやし)」
- 「清酒製造業」「観光事業」「飲食事業」の一体化による価値創造を目指しています。

阪神・淡路大震災



- **1995年の阪神・淡路大震災では蔵が完全に倒壊し、酒造りの継続も危ぶまれました。**
- **それでも再建を果たし、今日でもこの地で酒造りを営んでこられたのは、脈々と受け継がれてきた蔵人たちの技術と情熱が、神戸酒心館にはあったからです。**
- **各方面からのご支援により復興し、1996年5月「神戸酒心館」を設立。**

酒銘について



- 「福寿」という酒銘は、七福神の一柱「福祿寿」に由来しており、この酒を飲んでいただく方々に、財運がもたらされますようにとの願いが込められています。

当社の酒造り



**当社の酒造りは次の要素が絶妙に、そして永続的に作用しあ
ったものです。**

- **天与の名水「宮水」**
- **兵庫特産の酒米「山田錦」**
- **自然の要素**
 - **六甲おろしの寒風**
 - **瀬戸内の温暖な気候**

良いお酒は、よい原料から



- **お酒の原料は米と水です。原材料がシンプルだからこそ、良い日本酒を造るために「良い米」と「良い水」はとても重要なものとなります。**
- **当社では神戸市北区大沢(おおぞう)地区の農家と村米制度(むらまいせいど)による特別な契約を交わしており、丹念に栽培された山田錦などの米を用いて酒造りを行っています。**

天与の名水「宮水」

当社の酒造りは、六甲山の自然の恵みの結晶である「水の力を活かす酒造り」といっても過言ではありません。



- **日本名水100選に選ばれる西宮の名水は「宮水」と呼ばれています。**
- **宮水は六甲山系からの伏流水で、花崗岩を主とした岩盤を流れてくるため鉄分が少なく、カリウムやリンが多く含まれており、酒造りに最も適した水のひとつです。**

社員による酒造り



- 平成17年より杜氏制度を廃止し、社員による酒造りに移行。
- 作業データを数値化し、杜氏の技を再現。
- 社員だけでも高いレベルのお酒を安定的に造れることが可能。
- スマホを使った遠隔制御など働き方改革にもつながる。

受賞歴



- ▶ 「全国新酒鑑評会」や「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」など国際的な酒類コンクールで金賞を受賞。

ノーベル賞の公式行事で提供される日本酒



- 「福寿 純米吟醸」は2008年からノーベル賞公式行事で提供される日本酒に選ばれるなど、国内外で高い評価をいただいています。

食と農のグローバル・トレンド



- 世界最大級のワイン見本市に出展し、グローバルに見た日本酒の位置づけを概観。
- VINEXPO(フランス)、ProWein(ドイツ)

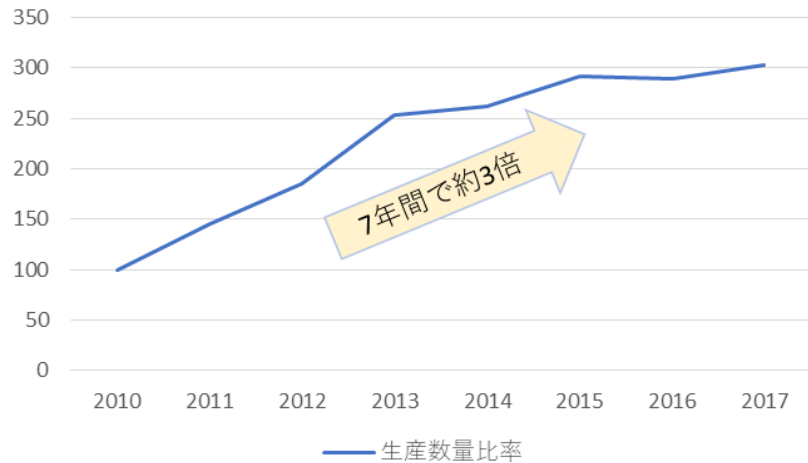
サステナブル経営



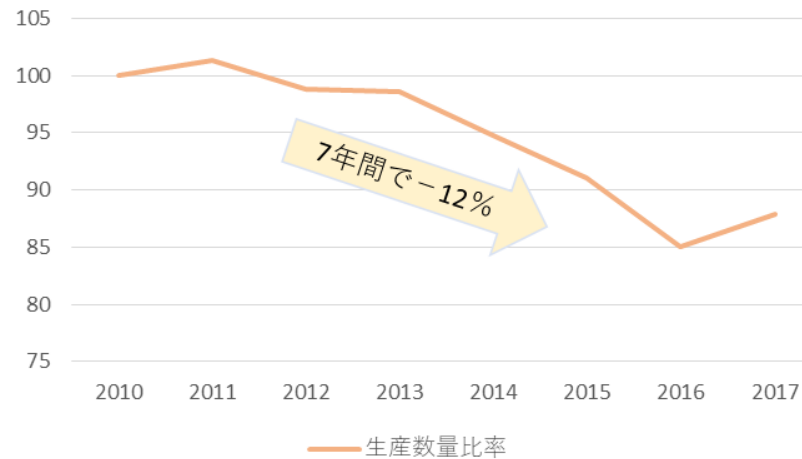
- **クオリティーの追求という限定された目的のためだけでなく、持続的生産にも目を向ける。**
- **「環境価値」と「経済価値」を両立し、「品質」「イノベーション」「持続可能性(サステナビリティ)を経営の軸とする。**

環境価値と経済価値の両立

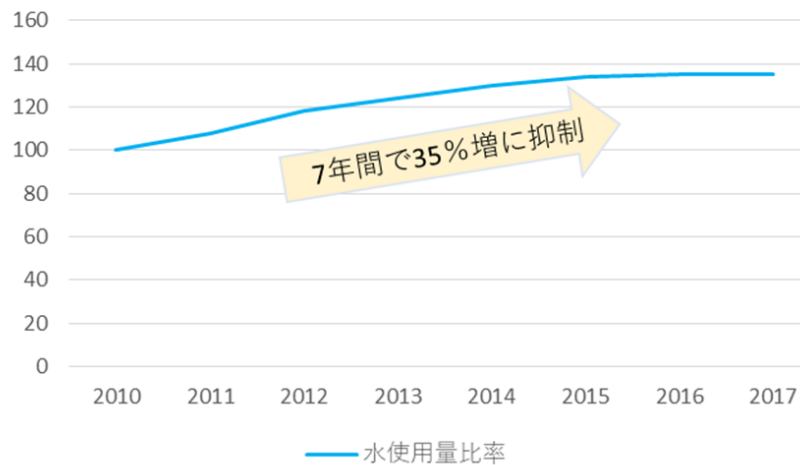
生産数量の増加



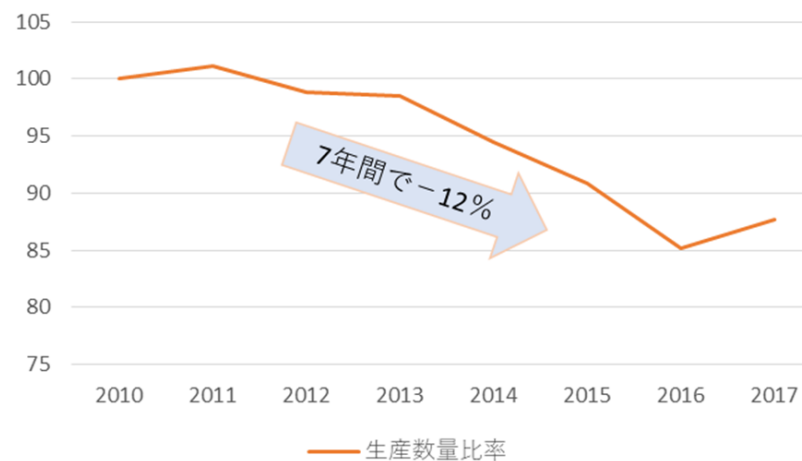
エネルギー使用量の削減



水使用量の増加



CO2排出量の低減



気候変動リスクの対応

想定されるリスク

物理的リスク

【急性】
異常気象の発生割合

■豪雨や台風の被害がさらに深刻化した場合、バリューチェーンが甚大な被害を受け、事業継続が難しくなる可能性がある。

【慢性】
長期的な気候の変化
(平均気温、降水パターン)

■深刻な水不足により農地や酒蔵が影響を受け、事業継続が難しくなる可能性がある。

■主要原料である山田錦などの酒造好適米の収量が減少した場合、財務インパクトが大きく、事業継続に関わると考えられる。

移行リスク

【市場変化】
顧客行動の変化

■環境配慮意識の高まりに伴うリスク・機会が、売上高に影響する新たな要因となりうる。

【政策・法制度】
炭素価格の上昇

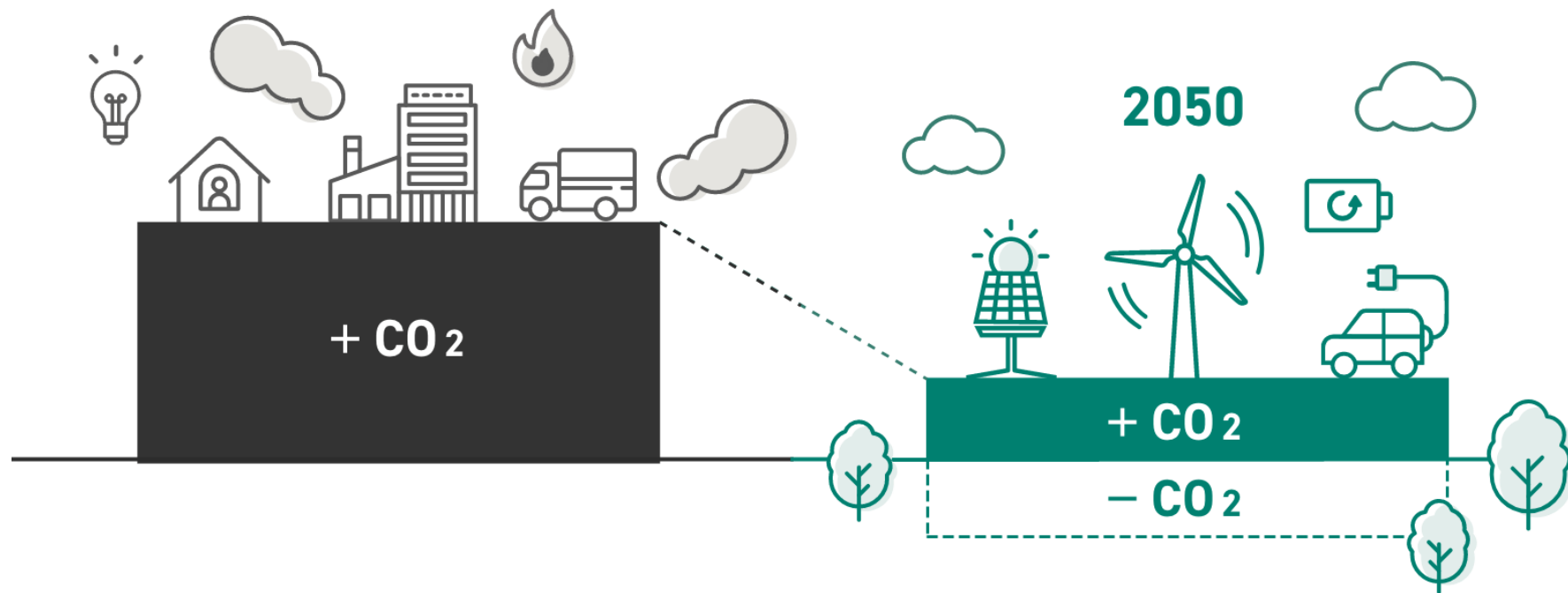
■カーボンプライシング等の導入によりエネルギー調達コストへの影響が大きいと想定される。

【政策・法制度】
農業生産にかかる
規制の変更

■石油由来肥料・農薬使用規制により、農産物の生育不良、品質の劣化、病害虫拡大、価格高騰等

2030年に向けて、優先的に取り組むべき重要な分野を「脱炭素社会」「循環経済社会」「自然共生社会」の3分野に定め、様々な取り組みを行います。

目指す姿	具体的な取組	2030年の目標
脱炭素社会	CO2排出量削減	日本酒の製造においてCO2排出ネット・ゼロを達成する。
		すべての直接事業において100%再生可能エネルギーを使用する。
		自社の排出量（スコープ1+2）のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。※2050年までの目標とする
循環経済社会	サステナブル素材の活用	日本酒で使用するビンの再資源化100%を達成する。
		持続可能な酒米づくりにおいて、下水から回収される再生リン肥料（こうべハーベスト）やバイオガスプラントから生まれる有機消化液の栽培利用を推進する。
		日本酒で使用するラベルや化粧箱は、持続可能性が担保された材料100%使用を達成する。
	食品廃棄物（副産物）対策	酒粕の原料としての有効活用を図る。
自然共生社会	持続可能な調達	日本酒の製造において、兵庫県産米使用100%を達成する。
		農家が持続可能な農法（ドローンを活用したりリモートセンシング）を導入することを支援する。
		日本酒を製造する工程で使用する水の量を削減する。
		神戸市北区大沢地区の棚田を産学連携で復活させ、山田錦の生産を目指す。
		「農薬・化学肥料不使用」の有機米（オーガニック米）の使用量を拡大する。
		六甲山の環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援する。



- 企業や家庭から出る二酸化炭素(CO2)などの温暖化ガスを減らし、森林による吸収分などと相殺して実質的な排出量をゼロにすること。



このお酒は、100%再生可能エネルギー(Scope2)、カーボンニュートラルな都市ガス(Scope1)に転換することで、日本酒製造における二酸化炭素(CO2)排出ネット・ゼロ(カーボンゼロ)を達成しています。

フードサプライチェーンにおける脱炭素(カーボンニュートラル)に貢献します。

「福寿 純米酒 エコゼロ」

事業者自らの排出だけでなく、事業活動に関係するあらゆる排出を合計した排出量を指します。

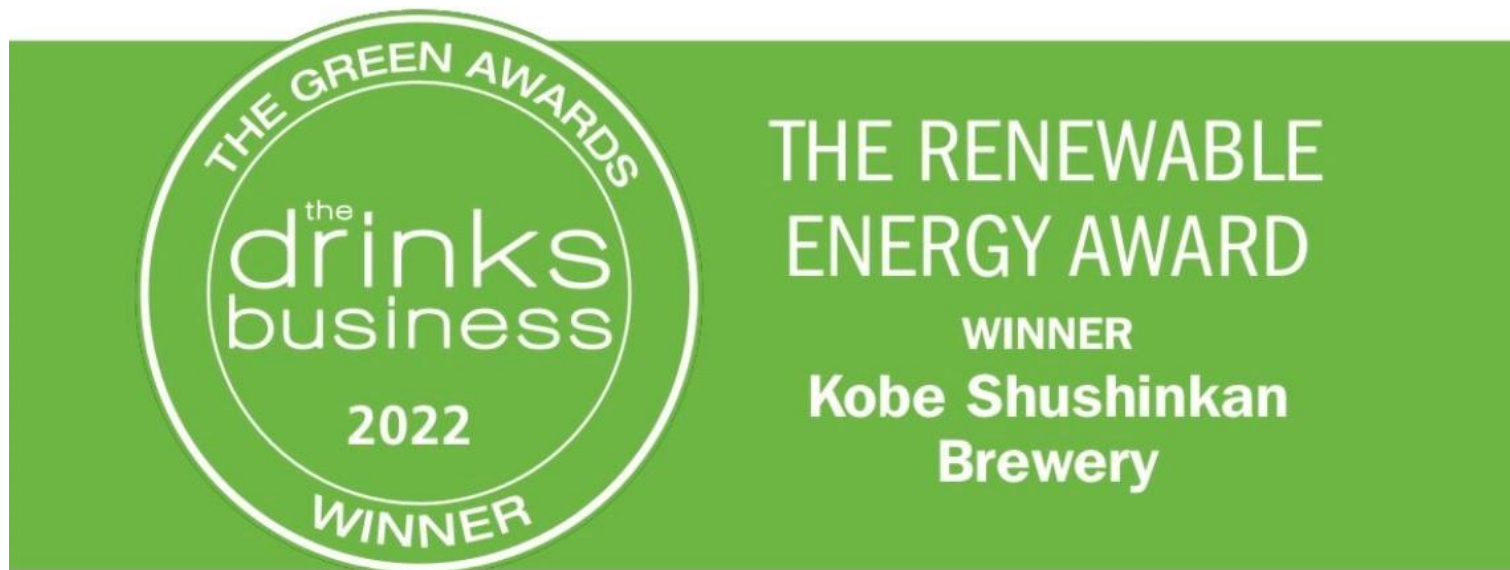
(原材料調達・製造・物流・販売・廃棄など、一連の流れ全体から発生する温室効果ガス排出量のこと)



Scope1: 事業者自らによる温室効果ガスの直接排出 (燃料の燃焼、工業プロセス)

Scope2: 他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出

Scope3: Scope1、Scope2以外の間接排出 (事業者の活動に関連する他社の排出)



Sponsors of The Green Awards 2022

AMORIM CORK

Sponsors of The Amorim Sustainability Award
and The Amorim Biodiversity Award

VinLog

Powered by Kuehne+Nagel

Sponsors of The VinLog
Green Packaging Award

POL ROGER
PORTFOLIO



- 英国「グリーンアワード」にて「再エネ賞」受賞。
- 日本酒の酒蔵としては初。



- 弓削牧場のミニバイオガスプラントから生まれる副産物、有機消化液の栽培利用によって、資源循環と自然エネルギー普及モデルの確立を目指しています。
- 同時に、オーガニック栽培に向け、山田錦では進んでいない除草剤を使わない栽培技術にも取り組みます。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



食と農のごみを発酵させてバイオガスを作る際の副産物である「消化液」で酒米を育て、日々発生している膨大なごみ問題の解決と、化石燃料から自然エネルギーへの転換への流れをつくることで、人と自然を新しい資源循環でつなぐ「地エネの酒for SDGsプロジェクト」から生まれた日本酒です。

※酪農家＋山田錦生産者＋蔵元＋神戸新聞社

「福寿 純米吟醸 山田錦 環(めぐる)」



- 神戸市、JA兵庫六甲、コニカミノルタ他と連携し、ドローンを用いた画像解析、生育診断、再生リン肥料(こうべハーベスト)を用いた生育調査を行うなど、生産力向上と持続可能性の両立をイノベーションで実現。



➤ リモートセンシングによる酒米「山田錦」の栽培・技術の確立

➤ 地域資源の循環

・再生リン配合肥料(こうべハーベスト)を通じて「都市」と「産地」を結ぶ

➤ 生産地とのつながり

・村米制度による持続可能な生産と消費形態の確保

※神戸市、コニカミノルタ(株)、兵庫六甲農業協同組合(JA兵庫六甲)、(株)神戸酒心館



12 つくる責任
つかう責任



静電塗装を施した透明ビン

- **再生可能な透明ビンに静電塗装を施すことで、年間45万本のビンがリサイクル可能に。**

12 つくる責任
つかう責任



粕汁や酒粕鍋

- 酒造りの副産物である酒粕は、利用しなければ産業廃棄物
- 板粕にして商品化したり、酒粕を使った料理を提供

15 陸の豊かさも
守ろう



➤ 六甲山の環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援。

エコプロアワード 財務大臣賞 受賞



生産工程のデジタル化により、品質と生産性向上、さらに地球温暖化防止、水資源の保全と節水、酒粕の再利用、ビン(ボトル)の再資源化、生物多様性への配慮、有害物質への対応に取り組むなど、環境価値と経済価値を両立したことが評価されました。



意見交換

気候変動リスクの対応

想定されるリスク

物理的リスク

【急性】
異常気象の発生割合

■豪雨や台風の被害がさらに深刻化した場合、バリューチェーンが甚大な被害を受け、事業継続が難しくなる可能性がある。

【慢性】
長期的な気候の変化
(平均気温、降水パターン)

■深刻な水不足により農地や酒蔵が影響を受け、事業継続が難しくなる可能性がある。

■主要原料である山田錦などの酒造好適米の収量が減少した場合、財務インパクトが大きく、事業継続に関わると考えられる。

移行リスク

【市場変化】
顧客行動の変化

■環境配慮意識の高まりに伴うリスク・機会が、売上高に影響する新たな要因となりうる。

【政策・法制度】
炭素価格の上昇

■カーボンプライシング等の導入によりエネルギー調達コストへの影響が大きいと想定される。

【政策・法制度】
農業生産にかかる
規制の変更

■石油由来肥料・農薬使用規制により、農産物の生育不良、品質の劣化、病害虫拡大、価格高騰等

2030年に向けて、優先的に取り組むべき重要な分野を「脱炭素社会」「循環経済社会」「自然共生社会」の3分野に定め、様々な取り組みを行います。

目指す姿	具体的な取組	2030年の目標
脱炭素社会	CO2排出量削減	日本酒の製造においてCO2排出ネット・ゼロを達成する。
		すべての直接事業において100%再生可能エネルギーを使用する。
		自社の排出量（スコープ1+2）のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。※2050年までの目標とする
循環経済社会	サステナブル素材の活用	日本酒で使用するビンの再資源化100%を達成する。
		持続可能な酒米づくりにおいて、下水から回収される再生リン肥料（こうべハーベスト）やバイオガスプラントから生まれる有機消化液の栽培利用を推進する。
		日本酒で使用するラベルや化粧箱は、持続可能性が担保された材料100%使用を達成する。
	食品廃棄物（副産物）対策	酒粕の原料としての有効活用を図る。
自然共生社会	持続可能な調達	日本酒の製造において、兵庫県産米使用100%を達成する。
		農家が持続可能な農法（ドローンを活用したりリモートセンシング）を導入することを支援する。
		日本酒を製造する工程で使用する水の量を削減する。
		神戸市北区大沢地区の棚田を産学連携で復活させ、山田錦の生産を目指す。
		「農薬・化学肥料不使用」の有機米（オーガニック米）の使用量を拡大する。
		六甲山の環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援する。

神戸酒心館の企業理念

ミッション

神戸酒心館は、最高の品質と灘伝統の酒造りを通じて、日本酒とその文化を創造し、社会に貢献します。

ビジョン

神戸酒心館は、自然と人を見つめるものづくりで、地産地消をベースとした地域振興を目指します。

バリュー

- ・最高の品質とサービス
- ・社会への責任
- ・多能工化
- ・努力と挑戦

当社におけるSDGsの課題

SDGsを経営の中核に位置づけ、サプライチェーンにおける様々な社会課題を解決することを目指しています。

(1) 地域資源を最大限に活用した持続可能な原材料調達
100%を実現する



(2) 環境負荷に考慮し、社会に貢献するものづくりを行う



(3) お客様、お取引先を巻き込んだエシカルな社会づくりと資源の持続可能性を向上する



エシカル消費は、より良い社会に向けた、人や社会、環境に配慮した消費行動のこと。



- 英国「グリーンアワード」にて世界のトップ3のエシカル・カンパニーに選ばれました。日本のアルコールメーカーとして初。



AMORIM CORK

POL ROGER
PORTFOLIO



Sponsors of
The Amorim Sustainability Award and
The Amorim Biodiversity Award

Sponsors of The Green Awards 2020

- 英国「グリーンアワード」にて「ウォーター・マネジメントアワード」受賞。日本酒の酒蔵としては初。



会席料理



生酒の量り売り

- 神戸市近郊の旬菜を使用するなど、地産地消の推進
- 環境意識を高めるための「生酒の量り売り」



貯水槽



免震構造の酒蔵

- 貯水槽の容量は72,000リットルで、災害時には飲料水として供給
- 福寿蔵(醸造棟)はマグニチュード8級の地震に耐えうる免震構造



- **神戸市、日産自動車と「災害連携協定」を締結し、災害時に不可欠である電気と水を電気自動車を使って市民に供給します。**
- **阪神・淡路大震災の記憶を風化させることなく、将来にわたって人々が安心して暮らせる、魅力と活気に満ちた神戸であり続けることを目指します。**

- ・イベントを通じた、地域、人との絆づくり
- ・地域住民の健康づくりを支える取り組み



- 新酒の誕生を祝う蔵開きには約5000人のお客様。
- 日本酒をおいしく飲むには健康第一。年2回、健康測定を実施し、地域の健康を守る取り組みを進めています。

・地元の障がい者就労支援センターがつくる「酒粕バタークッキー」

8 働きがいも経済成長も	10 人や国の不平等をなくそう	12 つくる責任 つかう責任	17 パートナーシップで目標を達成しよう
--------------	-----------------	----------------	----------------------



➤ 食品ロスの削減と障害を持つ人の工賃アップを実現。

コミュニティへの参画および発展

- 地元NPOと連携した地域づくり
- 酒蔵発信の芸術文化支援

メセナアワード2000 地域賞 受賞



公益社団法人 企業メセナ協議会
Association for Corporate Support of the Arts



落語会



酒蔵文化道場