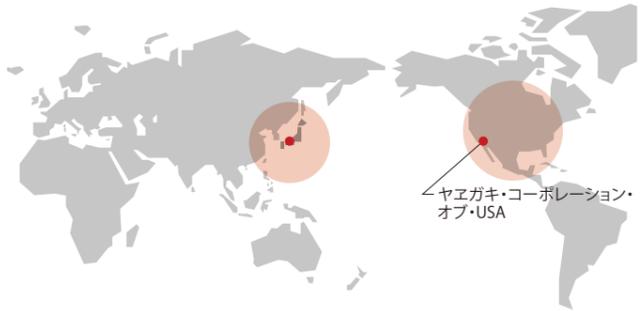


アメリカに、ヤエガキの酒と技術を。

現在ヤエガキの海外拠点としてアメリカに、ヤエガキ・コーポレーション・オブ・USA (YCU) があります。ヤエガキの出資会社を前身に1999年に生まれました。アメリカ産清酒をこれまでのように在米日本人だけではなくアメリカ人に販売する計画を進行させるとともに、日本からの純米大吟醸「無」を全米に販売しています。それぞれ現地での活動拠点であるとともに、よりひろい国際的な事業を展開するための核として年々その価値を高めています。



ヤエガキ・コーポレーション・オブ・USA
YAEGAKI Corporation of USA



ヤエガキ・コーポレーション・オブ・USA

YAEGAKI Sake & Spirits, Inc.

YAEGAKI Corporation of USA (YCU) established in 1999, with capital investment from YAEGAKI Group now serves as the overseas base of YAEGAKI group. YCU deals in production and sales of Japanese sake to the Japanese living in USA. In recent years, it is also engaged in selling both USA-made and made in Japan daiginjyo sake 'Mu' to American people through out the USA. YCU's role and importance as a global business base is on rise year by year.

YAEGAKI GROUP CHRONICLE

ヤエガキグループ・クロニクル

1666 (江戸・寛文6年)	長谷川栄雅、播磨国林田に酒屋をはじめ。
1690 (江戸・元禄3年)	酒造りをはじめ。
1839 (江戸・天保10年)	酒銘を「生諸白 (きもろはく)」「忝の花 (まつのはな)」と名付ける。
1865 (江戸・慶応元年)	儒学者河野鉄兜 (こうのてつとう) 命名の酒銘「籬 (えびら)」を増石。
1881 (明治14年)	古歌にちなみ酒銘を「八重壻 (やゑがき)」とする。
1914 (大正3年)	長谷川合資会社を設立。
1944 (昭和19年)	酒造研究室を開設。
1945 (昭和20年)	焼酎造りを開始。
1955 (昭和30年)	醸造用アルコール販売開始。
1961 (昭和36年)	リキュール類免許取得、製造開始。
1962 (昭和37年)	合成清酒免許取得、製造開始。ヤエガキ酒造株式会社登記。 みりん、本直しの生産販売開始。
1965 (昭和40年)	ヤエガキ酒造株式会社、機械事業部設立。 醸造機械の生産販売開始。
1967 (昭和42年)	ヤエガキ醸造機械株式会社設立。
1970 (昭和45年)	ベニコウジ色素開発開始。
1971 (昭和46年)	粗留アルコールの生産開始。粗留アルコールの輸入開始。 ヤエガキ醸造機械株式会社、色素事業部設立。
1972 (昭和47年)	純米清酒醸造開始。本物路線へ。
1974 (昭和49年)	インドネシアで白酒試験製造。
1975 (昭和50年)	タイで白酒試験製造。翌年より製造開始。
1977 (昭和52年)	米焼酎「甲 (かぶと)」発売。農産加工機器分野に進出。
1979 (昭和54年)	ヤエガキ醸酵技研株式会社設立。
1980 (昭和55年)	上海市裕申醸造廠と提携。白酒を生産。
1986 (昭和61年)	軽飛行機飛行試験。ヤエガキ総合研究所竣工。
1987 (昭和62年)	アメリカン・パンフィック・リム社に出資。
1988 (昭和63年)	安富工場竣工。ヤエガキジャパン株式会社設立。
1993 (平成5年)	平成4酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。翌年も連続受賞。
1994 (平成6年)	上海東発醸造有限公司設立。
1995 (平成7年)	台湾に八興股份有限公司設立。FTW制度導入。 ヤエガキ総合研究所をヤエガキ技術開発研究所に変更。

1998 (平成10年)	部長・次長職へ業績年俸制導入。
1999 (平成11年)	ヤエガキ・コーポレーション・オブ・USAを設立。
2000 (平成12年)	イントラネット導入。課長職へ業績年俸制導入。
2001 (平成13年)	焼酎工場、製品工場、JAS有機農産物加工酒類製造業者の認定取得。 平成12酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。 技研本社工場ISO9001:2000年版認証取得。
2002 (平成14年)	八雲工場竣工。 平成13酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。
2003 (平成15年)	ヤエガキ醸造機械株式会社をヤエガキフード&システム株式会社に社名変更。技研スプレードライ工場竣工。
2004 (平成16年)	安富粉体工場竣工。F&S「健康逸品」スタート。
2006 (平成18年)	F&S健康逸品「紫黒米健康酢」農林水産省総合食料局長賞受賞。 平成17酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。
2011 (平成23年)	直営ショップ 八重垣JR姫路駅 (pioleおみやげ館内) 開店。
2012 (平成24年)	杜氏・田中博和が「現代の名工」卓越した技能者の表彰 (厚生労働大臣表彰) を受賞。 技研調味料 (魚醤) においてFSSC22000取得。

〈主な酒類の受賞歴〉	
純米大吟醸 黒乃無	IWSC The IWSC Sake Trophy受賞 モンドセレクション最高金賞受賞等
純米大吟醸 青乃無	IWSC金賞受賞 (ベストインクラス受賞) モンドセレクションハイクオリティートロフィー受賞等
純米吟醸 雄町	モンドセレクション金賞受賞
純米 山田錦	IWSC The IWSC Sake Trophy受賞 モンドセレクション金賞受賞
麦焼酎あらし	モンドセレクションハイクオリティートロフィー受賞等

ヤエガキ酒造株式会社

YAEGAKI Sake & Spirits, Inc.

ヤエガキ酒造株式会社 YAEGAKI Sake & Spirits, Inc.

TEL.079-268-8080

FAX.079-268-8088

URL <http://www.yaegaki.co.jp/sake/>

所在地	〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681
創業	寛文6年 (西暦 1666年)
創立記念日	大正3年12月15日 長谷川合資会社設立 昭和38年4月1日 ヤエガキ酒造株式会社と組織を変更し社名を改める
資本金	2,000万円
代表取締役社長	長谷川雄三



3世紀を超す伝統と
新世紀を望む才知が
酒を造る。
味わいを造る。

江戸の昔、1666年、
播州林田に酒屋として誕生。

ヤエガキのはじまりは、寛文6年(1666年)、播州国は因幡街道筋の林田の地に生まれた酒屋です。ヤエガキ(八重垣、後に八重垣)の酒銘を掲げたのは、明治14年(1881年)。播州を拓いた大国主命の祖先、速須佐男命が詠んだ和歌「八雲たつ 出雲や桑がき つま隠みにや桑がきつくるそのや桑がきを」から命名されています。長い歴史のなか、ヤエガキの酒造りにはふたつの転機がありました。ひとつは1950年代後半から、合理化をめざした機械による醸造への移行。もうひとつは1970年代前半の、手造り本物志向への回帰です。それぞれ、量を求めた時代、質を問う時代に応えたためですが、地方にある中小メーカーならではの選択でもありました。

機械から手造りへ。個性ある純米の酒へ。

手造りの酒が旨い、といわれるのはその土地の風土を映すからです。個性が際立つからです。幸いヤエガキは、酒造好適米として名高い播州産山田錦、林田川の伏流水という優れた素材を地元にもっていました。さらに1970年代初頭、田中博和という新進気鋭の杜氏を迎えることができました。質を問う時代に加え、米・水・人の3つの条件が揃ったこと、そして地方の酒造会社として生き続けるために大手とは違うことをやろうとしていたことが、ヤエガキが手造りを選んだ理由です。手のぬくもりを大切にした蓋麹法(ふたこうじほう)で麴を造り、古来からの自然の気象に基づく寒仕込みによって純米の酒を醸す。いまでも、これからも続けていく、ヤエガキのこんな酒造りは、IWSC(国際酒類コンクール)での金賞並びにベストインクラス賞受賞、また、モンドセレクション金賞に8年連続輝くなど世界的に評価されています。



手造りの酒造りから、次代の人づくりを。

ヤエガキ酒造の杜氏・田中博和は、父も叔父も杜氏という環境の下で育ちました。中学校を卒業と同時に酒造会社で、10数年の厳しい酒造りの修行を経て、この世界では珍しい29歳という若さで杜氏としてヤエガキ酒造に入社しました。その2年後、八重垣の酒造りは自動製麹機を使わない手造り(蓋麹法)に転換、以来、田中は「酒は心で造るもの」を信条に徹底して上質の酒を求め続けてきました。40余年にわたる酒造りへの取り組みと業界への功績が評価され、2012年に田中は厚生労働省の「卓越した技能者の表彰(現代の名工)」に選ばれました。永い歳月をかけて、田中が修めた熟練の技と酒造りへの一途な思いは、今ヤエガキの酒蔵で社員蔵人たちが着実に傳承されています。ヤエガキの酒を生む、本物志向、個性の追求は、時代が移り事業分野が変わっても、決して変わらないヤエガキグループすべての心なのです。

● 商品紹介



純米大吟醸
黒乃無



純米大吟醸
青乃無



八重垣
純米



本醸造
八重垣

多彩な酒類すべてに主張があります。

ヤエガキは、清酒以外の酒類も数多く誕生させてきました。そして、そのすべての商品が他にはないユニークな個性をもっています。焼酎の主力商品は、良質の大麦だけを使用した「本格麦焼酎 あらき」です。秘蔵の熟成麦焼酎をブレンドした、香り高くまろやかな味わいが人気です。また、ロングセラーである「焼酎 甲(かぶと)」は、サラリとした口あたりをもちつつ、ほのかに米の香りが漂ってくるのが特徴です。「もちむぎ焼酎 あらき」は、地元の福崎町が生産する希少な「もちむぎ」だけを原料にして、贅沢な「全麹仕込み」で製造しました。原料由来の香ばしさと甘みの広がる味わいに仕上げました。



麦焼酎 あらき



もちむぎ焼酎 あらき



本格芋焼酎
黒王(こくおう) 黒麹仕込み

IWSC(国際酒類コンクール)金賞



モンドセレクション金賞



IWSC(国際酒類コンクール)ベストインクラス賞



IWSC(国際酒類コンクール)金賞