

国内実態調査報告書

テーマ : 好調が続くウイスキー業界の製品づくり：麒麟の製造現場調査
ゼミ名 : 李 炅泰 ゼミ
調査日 : 2023 年 9 月 13 日（水）～9 月 14 日（木）
調査先 : 麒麟ディスティラリー富士御殿場蒸溜所
御殿場プレミアム・アウトレット
授業科目名 : 演習 I・II
参加学生数 : 10 名（3 年生）

調査の趣旨（目的）

近年、ウイスキー市場が好調に推移していることを踏まえ、ウイスキーの製造現場を訪問調査し、製品づくりの特徴やこだわりについて学ぶことを趣旨とした。製品開発プロセスにおいて製造・生産段階は完成品の品質が決まる重要なステップであり、その現場を理解することは製品開発に関する知見を得る上で大きな意義がある。今回の調査では、2021 年に国内で約 3 倍以上・海外で約 20 倍以上の販売を記録したとされる「麒麟 シングルグレーン ジャパニーズウイスキー 富士」、ならびに、2022 年上半年累計販売数量が前年比 216%を記録したとされる「麒麟ウイスキー 陸」の生産を担っている富士御殿場蒸溜所を訪問先として選定した。

調査結果

麒麟ディスティラリー株式会社は麒麟ホールディングスのグループ会社である。麒麟ウイスキーの製造拠点である富士御殿場蒸溜所では、モルトウイスキーとグレーンウイスキーを中心に、麒麟ブランドの酒類やミネラルウォーターも生産している。特に、モルトウイスキーとグレーンウイスキーの両方を一貫生産している蒸溜所は世界的にも珍しいらしく、富士御殿場蒸溜所は麒麟唯一の蒸溜所として、麒麟のウイスキー製品戦略を支える重要な拠点であることがわかった。

現場の職員さんから富士御殿場蒸溜所の歴史や現状とともに、「立地」「原酒」「人」の三つの視点からウイスキー造りへのこだわりとブランド意識について説明を受けた。また、工場では蒸留・発酵・パッケージングの各工程を見学し、ウイスキー造りの過程と装置、そして品質管理について理解を深めた。蒸留工程では、モルトウイスキーとグレーンウイスキーの製造に使われる複数の蒸留器が見られた。発酵工程では、既存の発酵装置のほか、原酒の多様化を図るために導入されたという「木桶発酵槽」も見ることができた。さらに、パッケージング工程では、自動ライン上で瓶詰めされた製品にラベルが貼られ、完成品をロボットアームがボーリングピンを持ち上げる原理で箱詰めする様子が見られた。

工場内にはこれまで生産されてきたウイスキー製品が展示されており、時代とともに変遷・多様化した麒麟ウイスキーのパッケージ・デザインとブランド名を時系列においながら、製品・ブランドの開発と展開について理解を深めることができた。

ウイスキー市場が好調に推移している中、製品製造現場の品質へのこだわりとマネジメントが、製品・ブランド戦略およびそれによる市場拡大を支える重要な役割を果たすことが実感できた有意義な調査となった。



