



佐伯発、元気な企業と働く人々をご紹介します。
今年、創業110周年を迎えた老舗酒造所のぶんご銘醸。
清酒・焼酎・甘酒にける思いとは？



ぶんご銘醸 株式会社

住所：佐伯市直川大字横川字亀の甲789-4
電話：58-5855
FAX：58-5857
URL：http://www.bungomeijyo.co.jp/

代表者：狩生 孝之
設立年月：明治43年6月
資本金：1,000万円
売上高：5億5,000万円
従業員数：22人

イキナサキ ヒトと企業

VOL.04

地元の酒米で「郷土の酒」を造り続ける

— 明治43年創業の歴史ある酒造所

清酒・焼酎・甘酒の酒造所です。創業
当時は清酒のみでしたが、昭和50年
代に起きた第2次焼酎ブーム以降、
焼酎も造り始めました。2つの酒の
他に新しい商品を開発したかった
ことから、30年ほど前から米と米麴
を原料とした甘酒も造るようになり、
冬場のみ出荷していたのですが、5
年ほど前からは通年で製造するよ
うになり、昨年には麹関連商品を製
造・販売する「麹の杜」をオープンし
ました。

「麹の杜」の工場では、乾燥米麴を造
るまでの工程と甘酒の瓶詰め工程
が見られます。砂糖不使用なのに甘

みを感じる甘酒は海外での評価も
高く、これから販路を広げていく予
定です。海外へ出荷するためには、
長距離運搬に耐えられる容器に変
える必要があります。常温保存が
できて、瓶よりも手軽な容器を開発
しているようです。

— 市民に親しまれる清酒に

清酒の生産量は全体のおよそ1割
ですが、10年ほど前から特に力を
注いで造っています。佐伯市内の契
約農家さんが育てた酒米を使って、
地元の酒造所が商品を完成させ
る。「郷土の酒を仕込んでいるんだ」
という気持ちで職人たちががんば

ばっています。昔から清酒は秋上が
りが一番美味しいと言われていま
す。秋の味覚とともに味がのってく
る清酒を堪能していただきたいで
すね。夏は爽やかな香りとキレが
特徴です。

幅広い年代に届けたい 「ぶんご銘醸」の商品

— 志望したきつかけは？

多々良さん(以下⑤) お酒好きの
家族と甘酒好きの祖母がいるか
ら、入社前にぶんご銘醸の商品は
知っていて親しみがあつたんだ。そ
れと、就職するなら地元佐伯市
がいいなあと思って。
小坂さん(以下④) 私は大学で微
生物や発酵の勉強をしていて、就
職先は酒造会社にしたって考え
ていたよ。実験が好きだから、いつ

多々良美咲さん(20)
入社3年/総務

までも仕事を続けていきたいな。
⑤ 入社前は企業や社会人の雰囲気
気はカッチリしたイメージだったけ
ど、うちの会社ってアットホームだ
よね。

④ たしかに！指導されていると
いうよりは、自発的に動いて仕事を
覚えていく空気感も気に入ってい
るよ。

— どんな仕事をしている？

④ 今はリキュールの試作をしてい
て、それが商品化できるといになっ
て。若い女性向けに柑橘系の商品を
造りたくて、果汁の量を変えてみた
り実験を繰り返しているところ。
⑤ 私は事務をしながら、営業補佐

— 最後にひんじゅを

二人 会社には商品の販売コー
ナーと試飲スペースがあります。清
酒・焼酎の利き酒をされてみませ
んか。従業員みなまでお客様の来社
をお待ちしています。

スタッフいちおし佐伯スポット 大水車



佐伯市本匠にある「大水車」。
直径18.18mで、樹齢70~
100年の杉の木が使われてい
ます。九州屈指の清流「番匠
川」のモニュメントとして、市民
の憩いの場となっています。

小粋な
TOPICS

