

株式会社下村酒造店



[創業年] 1884 年(明治 17 年)
 [売場面積] 41.0 m²(12.5 坪)
 [事業従事者数] 6.8 人
 [営業時間] 10:00~18:00
 [定休日] 無休

[商品構成]

・ 清酒	93.0%
・ 副産物	5.0%
・ 仕入れ商品	2.0%

[店舗所在地] 兵庫県姫路市安富町安志 957

[URL・SNS] <https://okuharima.jp/>

[経営理念]

「手造りに秀でる技はなし」を家訓、「透明感より存在感、飲みやすさより飲みごたえをモットーに、米と水だけで造られた「自然の酒」、いわゆる純米酒のみを製造販売。

地元の酒米で醸造した「奥播磨」でブランド化

[お店の概要]

兵庫県姫路市安富町の造り酒屋。創業は 1884（明治 17）年、1992（平成 4）年に、純米酒「奥播磨」を開発した。現在、同蔵を代表するブランド酒「奥播磨」は、地元で生産された酒米「兵庫夢錦」を主原料に醸造し、販売している。

販売は、同店舗のほか、全国の酒店、約 150 店舗に販売を委託している。ほかに、酒専門の EC サイトでも販売する。

土間敷きの店舗は、酒蔵と一体となった歴史的建造物で、オープンファクトリーを積極的に展開する。試飲コーナーを設け「ここ（酒蔵）で作られた酒を飲む」と好評だ。創業 140 年を機に、耐震工事を進め姫路市観光コンベンションビューローやツアー会社と連携、モデ



歴史を感じる
土間敷きの店内

ルコースの設定によるツーリズム受け入れを進めている。

〔お店の経営ノウハウ〕

酒蔵のある安富町は、9割が山地という山がちな地形で、かつて冬場は杜氏として出稼ぎに出ていた。酒蔵の創業は、出稼ぎに出なくても暮らせるようにということから始まったという。地域の酒米を使った「奥播磨」は、純米酒としてよりブランド力を高めるためにスタート。2020年の新型コロナウイルス時に、卸を通じた飲食店への販売網が減り、ダメージを受けた。この危機を「奥播磨会」という同蔵の酒の良さを理解した日本酒を主として扱う酒店の会を結成し、販売を行うことで乗り切った。150店舗に上る酒店は、インターネットのサイトでリンクを張っている。

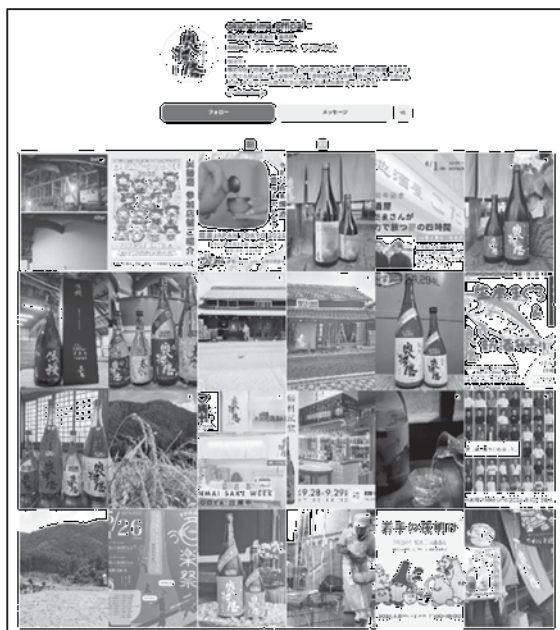
また、日本酒の販売サイトでの販売を実施。酒蔵を訪ねたり、一度、同蔵の酒を購入した方に利用を進めたりしている。

酒蔵での酒造りの様子は、フォロワー数が約5000というSNSのInstagramで発信。酒蔵に来なくても全国、海外からでも閲覧可能で、さまざまに張り巡らせた販売網の販売促進に役立っている。

地域との取り組みは、県の事業として中学生の職場体験を毎年受け入れている。



趣のある利き酒コーナー



酒造りの様子を Instagram で発信



看板商品の奥播磨