

提携先	聖酒造(株)	記入日	2008/9/3
登録消費材名	入駒 純米酒、入駒 本醸造、入駒 米だけで仕込んだ料理酒、入駒 純米原酒、入駒 特別純米酒、入駒 純米生貯蔵酒、聖の純米吟醸酒と焼酎の詰め合わせ		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本酒は生活にゆとりと潤いをもたらすものであるという観点から、原材料や「造る手」の側で物語性のある製品を目指してきた。 ・ 「安心・安全」な消費材を供給するためにも、より高品質で妥協の無い酒造りを心がけている。 ・ 醸造技術の向上と全ての製品のレベルアップのために、全国新酒鑑評会での金賞受賞を目指す。 ・ 常に先進的な醸造技術の導入を心がけるとともに、伝統的な酒造りの継承にも務める。 ・ より強固な経営基盤確立のため、ジャパン・フード&リカー・アライアンス(株)(JFLA)のグループに入り、地酒としての特徴を活かしながら、上場企業の運営基準による生産管理や販売管理を目指している。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成20年5月に行われた「平成19酒造年度全国新酒鑑評会」において金賞を受賞した。(この10年間で8回の金賞受賞、通算9回目) ・ 一昨年に引き続き、生?系酒母の醸造法である「山廃仕込み」の純米酒の製造を行った。 ・ JFLA生産本部や研究開発本部の指導のもとに、生活クラブ連合会の自主基準に適合する生産管理を行っている。 ・ 未解決の課題についてはより一層の努力を行いたい。

．上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

<ul style="list-style-type: none"> ・ 全国新酒鑑評会の金賞受賞の継続。 ・ 有機栽培や新しい品種の種子など原料米の特質を活かした酒造り。 ・ 社員教育を充実させ、衛生管理、品質管理、出荷管理などより高度な生産管理の実践。 ・ 消費材基準の「推奨レベル」における未達成項目を達成する。
