



株式会社神戸酒心館

代表取締役社長
安福武之助



会社概要



- **宝暦元年(1751年)創業、安福家による家族経営が270年続く。**
- **神戸酒心館は、4つの蔵からなる複合施設。**
「福寿蔵(醸造棟)」「東明蔵(販売店舗)」「
豊明蔵(酒心館ホール)」「水明蔵(蔵の料亭さかばやし)」
- **「清酒製造業」「観光事業」「飲食事業」の一体化による価値創造を目指しています。**

酒銘について



- 「福寿」という酒銘は、七福神の一柱「福祿寿」に由来しており、この酒を飲んでいただく方々に、財運がもたらされますようにとの願いが込められています。

当社の酒造り



**当社の酒造りは次の要素が絶妙に、そして永続的に作用しあ
ったものです。**

- **天与の名水「宮水」**
- **兵庫特産の酒米「山田錦」**
- **自然の要素**
 - **六甲おろしの寒風**
 - **瀬戸内の温暖な気候**

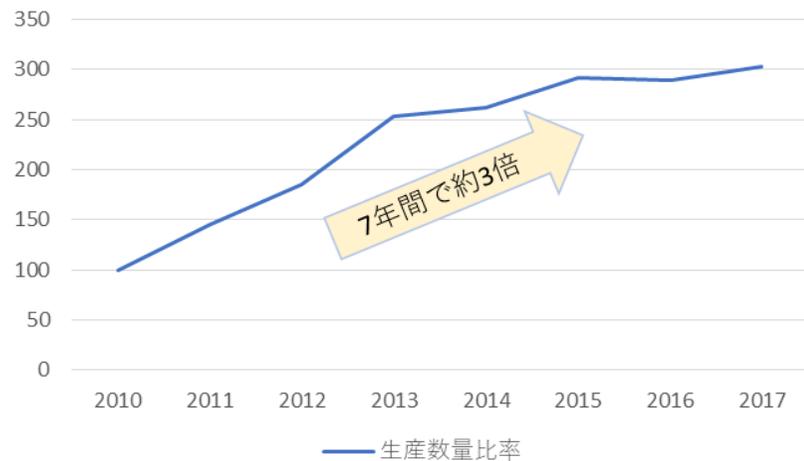
サステナブル経営



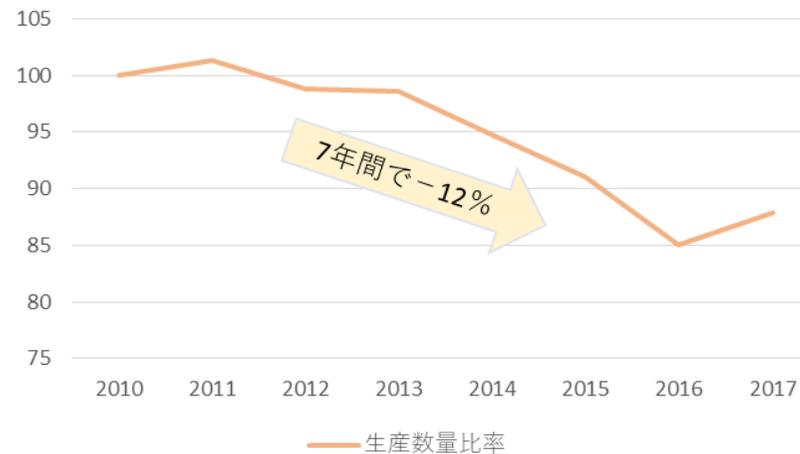
- **クオリティーの追求という限定された目的のためだけでなく、持続的生産にも目を向ける。**
- **「環境価値」と「経済価値」を両立し、「品質」「イノベーション」「持続可能性(サステナビリティ)を経営の軸とする。**

環境価値と経済価値の両立

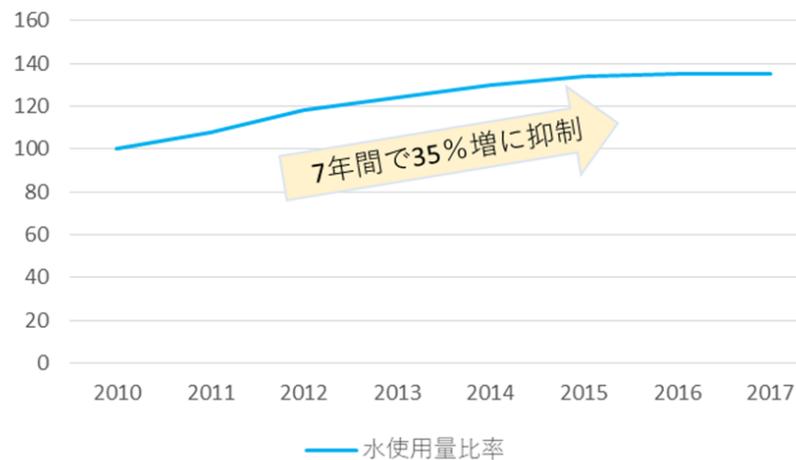
生産数量の増加



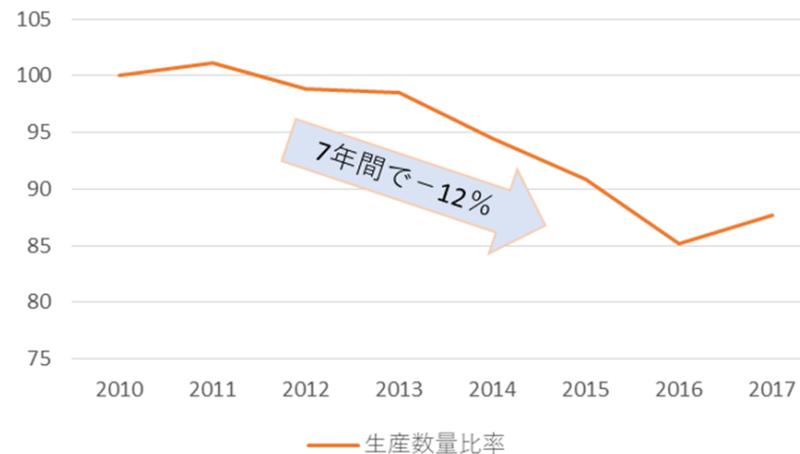
エネルギー使用量の削減



水使用量の増加



CO2排出量の低減



エコプロアワード 財務大臣賞 受賞



生産工程のデジタル化により、品質と生産性向上、さらに地球温暖化防止、水資源の保全と節水、酒粕の再利用、ビン(ボトル)の再資源化、生物多様性への配慮、有害物質への対応に取り組むなど、環境価値と経済価値を両立したことが評価されました。

2030年に向けて、優先的に取り組むべき重要な分野を「脱炭素社会」「循環経済社会」「自然共生社会」の3分野に定め、様々な取り組みを行います。

目指す姿	具体的な取組	2030年の目標
脱炭素社会	CO2排出量削減	日本酒の製造においてCO2排出ネット・ゼロを達成する。
		すべての直接事業において100%再生可能エネルギーを使用する。
		自社の排出量（スコープ1+2）のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。※2050年までの目標とする
循環経済社会	サステナブル素材の活用	日本酒で使用するビンの再資源化100%を達成する。
		持続可能な酒米づくりにおいて、下水から回収される再生リン肥料（こうべハーベスト）やバイオガスプラントから生まれる有機消化液の栽培利用を推進する。
	食品廃棄物（副産物）対策	日本酒で使用するラベルや化粧箱は、持続可能性が担保された材料100%使用を達成する。 酒粕の原料としての有効活用を図る。
自然共生社会	持続可能な調達	日本酒の製造において、兵庫県産米使用100%を達成する。
		農家が持続可能な農法（ドローンを活用したりリモートセンシング）を導入することを支援する。
		日本酒を製造する工程で使用する水の量を削減する。
		神戸市北区大沢地区の棚田を産学連携で復活させ、山田錦の生産を目指す。
		「農薬・化学肥料不使用」の有機米（オーガニック米）の使用量を拡大する。
六甲山の環境保全活動やコウノトリの野生復帰事業を応援する。		



カーボンゼロとは？

企業や家庭から出る二酸化炭素(CO2)などの温暖化ガスを減らし、森林による吸収分などと相殺して実質的な排出量をゼロにすること。

温室効果ガス排出を実質ゼロにするカーボンゼロ。このお酒は、日本酒をつくる工程(Scope1&2)でカーボンゼロを達成し、フードサプライチェーンにおける脱炭素(カーボンニュートラル)に貢献します。



※このお酒は、100%再生可能エネルギー(Scope2)、カーボンニュートラルな都市ガス(Scope1)によって醸造されています。

