

山形県米沢市の酒蔵 小嶋総本店 山形県環境保全推進賞にて『知事賞』を受賞 ～6月5日(水)表彰式～

世界で唯一のカーボン・ニュートラルな純米酒蔵である小嶋総本店(山形県・米沢市、代表取締役社長: 小嶋健市郎)は、山形県環境保全協議会主催の『令和6年度山形県環境保全推進賞』にて『知事賞』を受賞いたしました。同賞は山形県環境保全協議会が、経済と環境との両立の理念のもとに、先駆的で優れた環境保全活動等に取り組む県内の企業、その従業員の方々を顕彰するもので平成11年度に創設され、今回で26回目の表彰となります。

令和6年度は『知事賞』が小嶋総本店を含め3社、『環境保全推進賞』が7社、合計10社が受賞しました。小嶋総本店はカーボン・ニュートラル(製造における二酸化炭素排出量実質ゼロ)かつ循環型の酒造り(製造時に出る副産物である酒粕を活用したバイオガス発電エネルギーの使用)を評価されての受賞となります(詳細は受賞式で審査員からの講評があります)。



なお、表彰式は6月5日(水)14時からホテルメトロポリタン山形で開催される「カーボンニュートラルやまがた県民運動推進大会」で行われる予定で弊社からは社長が出席致します。

【表彰式】

1 日 時 令和6年6月5日(水) 14時00分～19時00分

2 会 場 ホテルメトロポリタン山形 4階「霞城」

(山形市香澄町1-1-1 電話 023-628-1111)

【参照ページ】

山形県環境保全協議会 HP(受賞企業のお知らせ): <https://eny.jp/hozenkyo/>

東光ブランドサイト: <https://www.sake-toko.co.jp/>

【代表コメント】



伝統産業である日本酒醸造はエネルギーを使っていないように思われがちですが、実際は冷蔵庫や温度管理のために多くのエネルギーを使用しています。副産物である酒粕をエネルギーとして循環させるサイクルは、地域内の多くの方々のお力添えがあって実現できたものであり、このような形で評価をいただくことができ大変光栄です。

小嶋総本店 24 代目蔵元 小嶋健市郎

《株式会社小嶋総本店》について

小嶋総本店は、安土桃山時代に初代・小嶋彌左衛門が創業した造り酒屋です。江戸時代よりも前から続く数少ない酒蔵の1つとして、24 代の長きに渡り酒造りを続けております。

江戸時代からは上杉家御用酒屋を承り、代表銘柄である東光は、「米沢の日の出」を意味します。醸造アルコール等の添加物を用いない、純米酒のみを醸造する酒蔵です。



2023 年、純米蔵としては世界初となるカーボン・ニュートラル(scope1, 2)を達成し、イギリスの世界最大級アルコールメディア「the drinks business」のサステナビリティ award にて最優秀賞を 2 部門で受賞するなど、サステナブルな酒造りに注力する酒蔵でもあります。

【会社概要】

会社名: 株式会社 小嶋総本店

所在地: 〒992-0037 山形県米沢市本町二丁目 2-3

TEL 0238-23-4848 FAX 0238-23-4863

代表者: 小嶋 健市郎

創業: 安土桃山時代 慶長二年(西暦 1597 年)

設立: 昭和 27 年(西暦 1952 年)

URL: <https://www.sake-toko.co.jp>

事業内容: 日本酒・リキュール・食品の製造販売

【お客様からのお問い合わせ先】

《問い合わせ先名称》

TEL: 0238-23-4848

※営業時間: 土日祝日を除く平日、9:00～17:00

e-mail: info@sake-toko.co.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社小嶋総本店、事業開発室、五十嵐 有佳(イガラシ ユカ)

TEL: 080-1827-2093

e-mail: i-yuka@sake-toko.co.jp