

報道関係各位

2025年4月11日  
株式会社小嶋総本店

## 東日本初のカーボン・ニュートラル酒蔵 小嶋総本店 が、 アースデーに際し農薬不使用米使用『東光 AIGAMO』発売 ～サステナブルな活動を通して海外売上が2019年比で1.5倍に成長～

安土桃山時代創業、400余年酒造りを続ける酒蔵として知られる『東光』醸造元・小嶋総本店（山形県・米沢市、代表取締役社長：小嶋健市郎）は、伝統と革新を融合しながら、「純粋で優れた品質の純米酒を醸造すること」および「持続可能な酒造り」を目指しています。2024年の日本酒コンテストでは世界最大規模・権威であるIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）純米大吟醸の部最高賞など品質面での評価も得て、同年の海外輸出実績は『全量純米造り』に転換前の2019年比で1.5倍に成長しました。この度、2025年のアースデー（4月22日（火））に際し、自動抑草ロボット「アイガモロボ™」を用いて栽培した農薬不使用米で醸した日本酒商品『東光 AIGAMO』を発売、加えてこれまでのサステナビリティ活動についても発表いたします。

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



### 【アースデーに向けた具体的な取り組み】

毎年4月22日は地球の日、「アースデー」です。アースデーは1970年にアメリカで誕生し、「地球や環境のことを考え、美しい自然環境に感謝する1日」とされています。この日に際して、小嶋総本店では自動抑草ロボット「アイガモロボ™」を活用して栽培した農薬不使用米を原料として醸した新商品『東光 AIGAMO』を発売いたしました。また、これまでの環境配慮の取り組みをまとめたサステナビリティパンフレットおよびプロモーションビデオについて公開いたします。

### 【「東光 AIGAMO」製品概要】

商品名：東光 AIGAMO（2025年3月21日発売）

容量：720 ml/1本

価格：税込1,870円/1本

アルコール分 15度

原料米 農薬・化学肥料不使用 山形県酒造好適米 出羽燦々100%使用

精米歩合 80%

販売方法：東光お取り扱い先酒販店様、量販店様、弊社直営店「酒造資料館東光の酒蔵」店頭  
オンラインストア「東光オンラインストア」にて販売



## 自動抑草ロボット・アイガモロボ™を使用した農薬不使用米栽培

2022年より太陽光パネルとモーターで動く自動抑草ロボット「アイガモロボ™」を活用し農薬不使用米の栽培を開始しました。アイガモロボの活用により、水田の生物多様性を守り、地域性のある酒米を栽培しております。2025年3月21日に農薬不使用米（山形県の酒米、出羽燦々）で醸した『東光 AIGAMO』として発売いたしました。

大地の力に支えられた出羽燦々の米の個性を尊重し、80% 精米で醸した純米酒です。穏やかな香りで、飲み口は柔らかく甘みと酸味のバランスが取れています。深みがありながら、飽きの来ない自然な味わいです。

## サステナブルな手法が自社の日本酒の品質向上に寄与

小嶋総本店は2020年にサステナビリティを意識した『全量純米造り』に転換しました。これにより、醸造アルコールに頼ることなく原料由来のピュアな味わいを表現できるようになりました。結果、弊社の品質が特に海外で評価され、2024年の輸出実績は転換前の2019年比で1.5倍に成長しました。実際、2024年の日本酒コンテストでは世界最大規模・権威であるIWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)純米大吟醸の部最高賞など品質面での評価も得ています。

品質とサステナビリティを両輪で進めていく中で、大手流通企業がサステナビリティへの取り組みを深めていることもあり、「サステナブルな取り組みを行っている品質の高い酒蔵」として新店舗での新規導入事例が増えています。

## 《受賞歴》



### 品評会受賞歴：

- IWC 2024（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）SAKE 部門純米大吟醸酒の部 第1位
- 令和5酒造年度「全国新酒鑑評会」金賞
- ワイングラスでおいしい日本酒アワード2025「東光 純米吟醸原酒」メイン部門最高金賞

### サステナビリティ関連受賞歴：

- 「THE DRINKS BUSINESS GREEN AWARDS 2023」Green Launch of the Year 部門、Renewable Energy Implementation Award 部門 最優秀賞
- 第7回 エコプロアワード 優秀賞
- 令和6年度 山形県環境保全推進賞 知事賞

## 小嶋総本店の環境活動をまとめたサステナビリティパンフレット・プロモーションビデオを発表

小嶋総本店ではこれまで、自然と共生する酒造りを実現するため取り組みを続けてまいりました。アースデーに際して、それらの活動内容をまとめたパンフレットとプロモーションビデオを公開いたします。



↑ 小嶋総本店サステナビリティ活動パンフレット



↑ 小嶋総本店サステナビリティプロモーションビデオ

⇒パンフレットダウンロードリンクはこちら

<https://www.dropbox.com/scl/fi/jsm2rnwm28txnlx85iykj/.pdf?rlkey=c5tjj1n3uycy103dq7njg6cro&st=3sz4kvgq&dl=0>

⇒プロモーションビデオ視聴はこちら

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

### **【今後の展開】**

今後はサステナビリティ意識が高い海外や業態に自社商品を積極的に拡販していく予定です。現在、アルコール業界の中ではボトル容器の重さに伴う輸送時のエネルギー使用量の大きさが懸案になっています。弊社は、ボトルよりも軽く中身だけを詰め替える国内初（※）の日本酒商品『東光フレッシュ SAKE サーバー』を発売しました。現在、世界の中でもサステナブルな文化が根付いている北欧のパートナーからの引き合いが来ています。

それに加えて、小嶋総本店は社員へのサステナビリティ教育も重要だと考えております。そのため、この夏には酒造りに不可欠な仕込み水に関する教育を全従業員向けに行うため、最上川源流の水源地視察を予定しています。今後、水源保全への関りを深めてまいります。

※自社調べ

### **【これまでの小嶋総本店の取り組み】**

過去の取り組み(東光醸造元小嶋総本店のカーボン・ニュートラル×スマート農業で実現する、循環型の酒造り): <https://www.sake-toko.com/blogs/note/toko-kojimasohonten-sustainable-sake-production>

## 《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創業し、1,000歳以上ある日本酒蔵の中で13番目に長い歴史を持つ酒蔵です。醸造アルコール等の添加物を廃し、純米酒のみを醸造しています。

酒粕を発電に活用し、原料由来の廃棄物ゼロと、醸造所のカーボン・ニュートラルを同時に達成する循環型の酒造りを行っています。カーボン・ニュートラル化された全量純米蔵は、世界でただ1つです（2025年3月現在）。

### 【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](mailto: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）

※営業時間：土日祝日を除く平日、9:00～17:00

e-mail：[info@sake-toko.co.jp](mailto:info@sake-toko.co.jp)