

認証年度: 令和3(2021)年度

飲料・たばこ・飼料 **Nikko** 株式会社 さんぼんまつちや 三本松茶屋



〒321-2345
栃木県日光市木和田島1564-4
http://www.sanbonmatsu.com/
JR下野大沢駅より徒歩20分、大沢ICより2km

お問い合わせ先
TEL: 0288-25-3631 FAX: 0288-25-3632
Email: nikkobrewing@gmail.com



ここがセールスポイント 栃木と海外を繋ぐ老舗企業。チャレンジ精神 旺盛に勇猛果敢に挑みます！

日光国立公園で創業150年つづく老舗企業。地域商社として、地域資源を活かしたエコツーリズムやクラフトビールの製造など地元地域に根ざした事業活動を行いながら地元地域の観光開発に取り組んでいます。

会社概要

代表者名 鶴巻 正男
資本金 1,000万円
年商 1億円
従業員数 14名(パート含む)
設立 1871年4月
取得規格

主な拠点・主要取引先

三本松茶屋(日光市)、
NikkoBrewing(日光市)、東京営業所(新宿区)、台湾営業所(台中市)、日光営業所(日光市/2022年3月完成予定)

事業内容

地域商社(観光物産、飲食、エコツーリズム、クラフトビールの製造)

わが社の《奥日光天然水仕込みのクラフトビール》にはこんな特徴があります！



海外輸出向けの樽熟成ビールを開発

JAPAN GREAT BEER AWARDS 2020
「金賞・銀賞 W受賞(初出品)」
International Beer Cup 2021
「銀賞受賞」
令和2年度JAPANブランド育成支援事業
「海外輸出向けの樽熟成ビール開発」



専務取締役
鶴巻 康文

社長からのメッセージ

弊社は今年、創業150周年を迎えました。老舗企業として地域の文化や歴史を繋いでいくと同時に、フロンティア企業として未来を見据えながら新たな商品開発や市場開拓に取り組んでいます。日本人だけでなく若い高度外国人財も迎えて、チャレンジ精神を旺盛に楽しみながら勇猛果敢に挑みます。

【経営理念】人と自然の調和 文化と歴史の継承

その他にもこんなものを造っています！

**規格外の栃木県産苺を使用した苺ビール
栃木県産有機麦芽を100%使用した有機ビール**

2018年に経済産業省から地域未来牽引企業に認定されました。2020年からは廃棄ロスになる栃木県産苺を原料に活用したりして地元企業と協力しながらSDGsの推進にも取り組んでいます。現在は高度外国人財の雇用も積極的に行いながら海外で活躍できる人財の育成も努めています。これからも地元企業の責務として事業活動を通して地元地域に貢献していきます。



経済産業省から地域未来牽引企業に認定されました。(図左)

地方創生SDGs
官民連携
プラットフォーム



私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

地方創生SDGs 官民連携プラットフォーム

商品開発による地域の課題可決

地元の生産者組合と共同で有機栽培の麦芽を100%使用したビールの開発。商品を通して食の安心と安全を呼びかけて日本の健全な農業を守る。

廃棄ロスになる苺を原料に使用して無添加・無着色のビールを開発

Shirasagino Megumi Beer (有機栽培物加工酒)

地方創生SDGs 官民連携プラットフォーム

廃棄麦芽を活用した地元ブランド開発

県内生産農家 県内養魚場 県内養豚場

ビール製造の際に出た麦芽カスを作物の肥料や魚の飼料の原料として地元の生産者に無償で提供します。

麦芽カスで育てた地元のオシロイからアランドロウの卵や卵などを加工食材として仕入れて自社のセントラルキッチンで加工調理して出荷する。

スーパーや小売店への卸販売

ECサイトで家庭の餐桌へ届ける

本社店舗で小売販賣や直販で提供する