

2025 年 7 月 9 日

各 位

会 社 名 株式会社ジャパンインベストメントアドバイザー
 代表者名 代 表 取 締 役 白 岩 直 人
 (東証 プライム市場・コード:7172)
 問合せ先 取締役 管理 本部長 杉 本 健
 (TEL. 03-6550-9307)

プライベート・エクイティ投資事業における新たな投資について ～株式会社丸山酒造場～

当社グループは、2015 年8月より、プライベート・エクイティ投資事業を開始し、バリューアップ投資を行っております。これまでに 10 社の IPO、2 社の M&A によるイグジットを実現いたしました。(※)
 今般、当社グループが運営するファンドの新たな投資先として、株式会社丸山酒造場(以下、丸山酒造場)の株式を取得いたしましたのでお知らせいたします。

※ これまでの当社グループ投資実績:<https://www.jia-ltd.com/business/privateequity/>

記

1. 投資の目的

丸山酒造場は、明治 30 年(1897 年)創業以来、昔ながらの伝統的な手造りの製法にこだわった日本酒の酒造場です。特に、麴づくりにおいては、伝統的な箱麴法や蓋麴法を用いて、手間暇を惜しまず丁寧な酒造りを行っております。その特長は、主に以下のとおりです。

「淡麗旨口」の酒質（ほんのり甘みを感じさせる、飲み飽きしない酒質）

- 代表的な銘柄「雪中梅」（昭和から平成初期にかけての「地酒ブーム」で一躍人気を集めた）
- 豪雪地帯の利点を活かし、雪室で熟成させた「雪中貯蔵純米原酒」

当社グループは、日本酒が近年、世界的に高い評価を受け、輸出市場において大きな成長潜在力を秘めている点に注目しています。その中で、丸山酒造場が培ってきた伝統と製法への揺るぎないこだわり、そして「雪中梅」に代表される品質の高い酒造りの姿勢に深く共感いたしました。この共感に基づき、当社グループは丸山酒造場のさらなる事業拡大を支援するため、このたび株式を取得することといたしました。また、この後、複数の酒造場に出資した上で、「酒蔵ファンド」創設を企画しております。

2. 丸山酒造場の概要

(1) 名称	株式会社丸山酒造場
(2) 所在地	新潟県上越市三和区塔ノ輪 617
(3) 代表者の役職・氏名	代表取締役社長 丸山三左衛門
(4) 事業内容	日本酒の製造・販売
(5) 設立	明治 30 年(西暦 1897 年)
(6) URL	https://maruyama-shuzojo.jp/index.html

3. 今後の業績に与える影響

現時点において、本件による業績に与える影響は軽微です。

本件に関する問合せ先

広報・IR室

TEL:03-6550-9307

以 上

【参考】丸山酒造場 事業紹介

丸山酒造が「雪中梅」という銘柄を使用したのは、昭和の初期から。のちに第二次世界大戦から復員し企業整理で休まされていた蔵を再開した丸山三郎治(丸山氏 10 世、4 代目社長)が、すでに権利の失効していた商標の中から見つけて、「雪中梅」という言葉の雰囲気気が気に入り、自社の酒に付けたものと言います。

■ 淡麗旨口「雪中梅」

- 昭和初期、当時、肉体労働に従事する人々が多かったことから、「身体を使って仕事を終えた後、一日の疲れを癒すには甘口のほうが旨いだろう、それも飲み過ぎてはためにならない。2合ほど晩酌して満足できるような味が良いだろう」という想いから、現在の「淡麗旨口」で、ほんのり甘みを感じさせる、飲み飽きしない酒質が確立されました。
- 新潟県の日本酒が「淡麗辛口」が主流となる中で、その「甘口」の酒質は、独自の存在感を放っています。



■ 主な受賞

「雪中貯蔵 純米原酒」

(気候候の特性を生かし、雪室で3ヶ月以上も熟成をかさねた銘柄)

審査員が全員女性のワイン専門家である

「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」にて評価されました。

- フェミニナリーズ世界ワインコンクール 2020
「日本酒 純米酒部門 金賞」受賞
- フェミニナリーズ世界ワインコンクール 2024
「日本酒部門 金賞・特別賞」W受賞



■ 「越後の三梅」

昭和から平成初期にかけての「地酒ブーム」において、「越乃寒梅」「峰乃白梅」と並んで「越後の三梅」などと呼ばれ、非常に手に入りにくい「幻の酒」として扱われるようになりました。

■ 主な銘柄

詳細情報 しょうさいじょうほう

雪中梅 720ml								
銘柄								
	大吟醸	特別純米	特別 本醸造	雪中貯蔵 純米原酒	純米	本醸造	普通酒	純米吟醸 美守
原料米	山田錦 越淡麗	五百万石 山田錦	五百万石	五百万石	五百万石	五百万石 山田錦	五百万石 こしいぶ き	五百万 石, 越淡 麗
精米歩合	40%	55%	60%	63%	63%	63%	68%	50%
使用酵母	10号	10号	10号	7,10号	7,10号	7,10号	7号	非公開
日本酒度	+1.0	-4.5	-3.5	-5.0	-4.0	-3.5	-3.5	+2.0
酸度	1.1	1.4	1.2	2.0	1.6	1.2	1.1	1.5
アミノ酸度	1.0	1.2	1.2	1.4	1.4	1.3	1.0	1.0
アルコール度	15.8	16.0	16.2	16.5	15.5	15.7	15.4	15.8
販売時期	冬	夏	冬	4月～	通年	通年	通年	通年

以 上