

紀州の産品を生かして  
チャレンジを続ける  
中野社長。



南高梅のなかでも、紅色に色づいた希少種のみを使用した「紀州紅南高梅酒」。全国の梅酒が競う「天満天神梅酒大会」でグランプリに輝き、ワインの本場フランスやドイツなどに輸出され、高い評価を得ている。

中野BCの歴史は、オリジナリティーへの挑戦。創業は一九三二年、中野幸生社長の父・利生氏が海南市で醤油醸造を始めた。

「独学で圧力をかけて蒸しあげる『大豆蒸熱法』を開発し、淡口醤油を完成しました。戦後は甲類焼酎の製造に

転換し、高さ二メートルの蒸留塔を納める木造工場を自ら設計しました。粗悪な焼酎が出回っていた時代ですから、製品はたちまち評判になりました」と中野社長。

夢は清酒づくりにつながる。高校生だった中野社長も父に連れられて清酒醸造の権利と酒米確保に奔走。権利を譲ってくれた広島島の醸造元「見込みがないから廃業するの、わざわざ権利を売るなんて」と言われたことを覚えている。

こうして県下六二番目の造り酒屋として、五八年に清酒「長久」を商品化。六三年に慶應義塾大を卒業した中野社長が戻り、「前垂れ姿で酒店回りをしました。『焼酎屋の清酒なんて』とどこも門前払いでした。そこで、銘柄を隠した試飲会などで理解を深め、現在では県下一になりました」と語る。

夢への挑戦はさらに続く。「酒屋は夏場がオフ。ジュースの瓶詰めや梅酒づくりをはじめ、梅の濃縮果汁をガムメーカーなどに供給し、梅肉エキスや青みかんの成分を生かした健康食品にも力を入れています」（中野社長）。

そうしたチャレンジから「紀州紅南高梅酒」が誕生した。ナカノ・グループには、「ナカノ・イズム」という経営理念がある。家業の良さを大切に、「三方よし」の精神で、信用と技術と人間尊重をめざすもの。伝統にしがらまれる醸造業が多いなか、和歌山が誇る産品を生かし、梅酒と清酒を柱に多角的に事業を進めるナカノ・グループの経営は際立っている。

## シェリー酒に負けない「和のリキュール」、 紀州の梅酒をワインの本場に

海南市  
ナカノ・グループ/中野BC株式会社

### 中野BC (株)

Tel : 073-482-1234 (代)  
海南市藤白758-45  
www.nakano-group.co.jp/  
MAP・P23 ①

右：中野BCの敷地内には長久邸と呼ばれる創業者の家屋があり、工場とともに一般公開されている。  
中：梅の最高品種「南高梅」  
左：かつて「焼酎屋の清酒なんて」と言われた酒は、いまでは県下一に。

