



# 坂元醸造 株式会社

## 会社概要 2012年10月現在

<b>設立</b>	昭和52年3月	<b>事業概要</b>	食酢(黒酢)の製造・販売
<b>資本金</b>	1億2,000万円	<b>主要製品</b>	坂元のくろず・天寿りんご黒酢
<b>従業員数</b>	75人	<b>連絡先</b>	TEL.099-258-1777
<b>代表者</b>	坂元 昭宏		FAX.099-250-1555
<b>所在地</b>	〒890-0052 鹿児島県鹿児島市 上之園町21番地15		http://www.kurozu.co.jp
		<b>工場</b>	info@kurozu.co.jp
			鹿児島県霧島市福山町福山3066-4

私たちの  
得意なこと! できること!

### 多岐な「くろず」製品の開発

#### 使用素材 黒酢

#### 具体的につくれるもの

- ・坂元のくろず
- ・坂元のくろずC末
- ・天寿りんご黒酢
- ・坂元のくろず紅麹

それは  
この技術があるから

### 伝統の「壺づくり黒酢」製法

霧島市福山町で江戸時代後期から続く「壺づくり黒酢」は、同一の壺で糖化→アルコール→酢酸の発酵が進められる世界的にも例のない製法です。こうした当社の製法原料へのこだわりの証として「本場の本物」・「Eマーク」の認証を受けています。



私たちは  
こんな技術を持っています

「坂元のくろず」は壺畑に並べられた陶器の壺に国産の厳選した米、米麹と水のみで仕込み、一年以上をかけて発酵・熟成させ造ります。その黒酢づくりは一切の化石燃料を使用せず、産業廃棄物も出さない為、当社は「21世紀型の企業」と評価されています。ガラクトオリゴ糖とりんご果汁を組み合わせた飲料「天寿りんご黒酢」のほか、カプセル、ふりかけ、キャンディー、せんべいなど多彩な商品を開発しています。



私たちが  
これから展開を目指すこと

当社では独自の発酵方法を科学的に明らかにするために大学や国の研究機関との共同研究を行い、DNAレベルでの発酵に関わる微生物の解明を行っています。「くろず」は伝統食品としての側面だけでなく、健康食品としても注目されています。200年以上続く伝統製法を守るだけでなく、「くろず」の発酵研究や体におよぼす機能性の研究も続けて参ります。



## 工業技術センターから こんな技術支援を受けました

- ☑技術相談・指導
- ☑依頼試験・分析
- ☑設備使用
- ☑共同研究等

霧島市福山町で黒酢を生産する団体『鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会』の事務局として、加盟6社と共に『Eマーク』や『本場の本物』の認証確保のため、分析依頼や現地調査等を依頼しています。また、指導により、仕込みの配合改善や時期の変更、品質の安定化などに顕著な成果がみられました。



### 技術屋の 熱い想い

福山工場 工場長  
藏元忠明さん



### 「食」を通して 安心安全な 商品を提供

福山工場は食品衛生優良施設としては最高の賞である「厚生労働大臣賞」を受賞。ISO9001、HACCPの認証も取得し、お客様に安心安全で喜んでいただける商品の開発に力を注いでいます。