食料・飲料

さとうきび酢宗屋 株式会社

会社概要 2012年10月現在

設立	平成18年5月	事業概要	さとうきび酢の製造、販売
資本金	1,000万円	主要製品	さとうきび酢
従業員数	3人	連絡先	TEL.099-223-5905 FAX.099-223-3531 http://www.kirasan.com/ info@kirasan.com
代表者	宗岡　悦志		
所在地	〒892-0821 鹿児島県鹿児島市 名山町2-11		

私たちの 得意なこと！できること！

沖永良部のサトウキビを100%使用したさとうきび酢の製造

使用素材

サトウキビ

具体的につくれるもの

・さとうきび酢「きらさん」

それは この技術があるから

2年間熟成させた完全手作り製法

ミネラル豊富な沖永良部産のサトウキビと、カルシウムをたっぷり含んだ硬水を原料に、余計なものを加えず、手間ひまをかけ、2年間じっくりと熟成させて作っています。

私たちは こんな技術を持っています

当社では原料だけでなく、製法にもこだわっています。収穫はサトウキビに傷をつけないため、人の手で大事に一本ずつ収穫。さらに搾汁の際も、葉を一枚ずつ丁寧に手で取り除きます。自然発酵に約半年、熟成に約2年の歳月をかけて作られた製品は国内外で高く評価され、2009年～2011年には世界でも著名なｉＴＱｉの優秀味覚賞と、モンドセレクション銀賞を受賞しました。

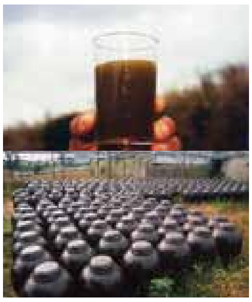
私たちが これから展開を目指すこと

「島の恵みは、からだとこころを豊かにする」をモットーに、3年の歳月をかけて完成させたのが、さとうきび酢「きらさん」です。“きらさん”とは島の言葉で「美しい人」という意味があります。ひと雫、ひと雫に、健康と美しさの願いを込めてネーミングしました。栄養だけでなく、お酢に詰まった島の自然とともに、お客様に元気をお届けしたいと願っています。

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

県工業技術センターの指導により毎年、安定したさとうきび酢の製造が可能になりました。



技術屋の熱い想い

代表取締役社長
宗岡悦志さん

沖永良部島の発展のために

さとうきび酢を原料として使いたいとお考えの業者がありましたら、ぜひご連絡下さい。生産が増えることで島の農家、雇用が良くなることを目指します。