



会社概要 2012年10月現在

設立 平成15年4月
 資本金 1,000万円
 従業員数 99人
 代表者 津曲 泰作
 所在地 〒899-4501
 鹿児島県霧島市
 福山町福山2888番地

事業概要 食品の製造・販売、黒酢レストランの経営
 主要製品 梅志田・泉・黒酢ドレッシング オニオン
 連絡先 TEL.099-218-8345
 FAX.099-220-8546
 http://www.kakuida.com
 info@kakuida.com

私たちの得意なこと! できること!

新たな黒酢商品の開発

使用素材
 黒酢

具体的につくれるもの

- ・健康酢「泉」
- ・黒酢「梅志田」
- ・黒酢ジャム
- ・黒酢ドレッシング
- ・フルーツ黒酢
- ・黒酢昆布

それはこの技術があるから

二段仕込み製法

鹿児島県福山町の伝統的な壺造り製法と、独自の二段仕込み製法により、アミノ酸とGABAの多い健康酢「泉」の開発に成功。酵素の力を高める二段仕込み製法は、特許製法です。(特許第5019645号)



私たちはこんな技術を持っています

原料と長期熟成にこだわった黒酢「梅志田」の製造・販売を行っています。中でも、健康酢「泉」は、原材料の玄米に加え大豆を使用。これまで大豆を入れて仕込んだ前例はなく、画期的な商品となりました。



私たちがこれから展開を目指すこと

パッションフルーツを使用したフルーツ黒酢や、ノンアルコール健康酢「ワイン黒酢」を開発。また、黒酢酢豚や黒酢とんこつなどレトルト商品の開発を進めていきます。

さらに、弊社の黒酢レストラン「黒酢本舗 梅志田」を通じ、鹿児島島の伝統産業である「壺づくりの黒酢」を広くPRしていきたいと考えています。



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 ☑設備使用

黒酢の色の分析について、工業技術センターの分光光度計を使用し、使用方法について指導を受けました。その後、自社に分光光度計を導入し、黒酢の品質管理に役立っています。



技術屋の熱い想い

黒酢杜氏 赤池力さん



伝統技術とバイオテクノロジーの融合

黒酢杜氏の長年の経験により確立された伝統技術を活かしながら、バイオテクノロジーを駆使した技術開発を推進。お客様の健康に役立つ黒酢と加工品の開発に力を入れています。