



焼酎

株式会社 奄美大島開運酒造

会社概要 2012年10月現在

設立 平成8年4月
資本金 3,150万円
従業員数 56人
代表者 渡慶彦
所在地 〒894-3301
 鹿児島県大島郡
 宇検村湯湾2924-2

事業概要 奄美黒糖焼酎、リキュール類及び健康飲料の設計、開発、製造及び販売
主要製品 奄美黒糖焼酎「れんと」
連絡先 TEL.0997-52-0167(本部)
 FAX.0997-54-2080(本部)
<http://www.lento.co.jp/>
kaiun@lento.co.jp

私たちの得意なこと! できること!

地域資源を活用した食前酒の製造

使用素材

黒糖・米麴・もろみ他

具体的につくれるもの

- ・奄美黒糖焼酎「れんと」
- ・発酵クエン酸飲料「純美酢」

それはこの技術があるから

市場が求めるオリジナリティーの追求

音響熟成装置を導入し独自の熟成方法で製造する『れんと』のほか、蒸留後のもろみを使った『純美酢』、長期樽貯蔵の『紅さんご』など、時代のニーズに合った製品づくりを行っています。



私たちはこんな技術を持っています

クラシックの調で熟成する『れんと』は、貯蔵タンクに伝わる音響振動で水の分子が小さくなることから、まろやかな香りと味を実現しました。また、『れんと』のもろみ蒸留後の残り液に注目。サトウキビ・黒糖に由来するミネラルやポリフェノール、麴菌や酵母菌によるクエン酸、アミノ酸を豊富に含む『純美酢』を開発、健康食品として注目されています。



私たちがこれから展開を目指すこと

平成19年にISO9001を認証取得し、さらなる品質管理向上に努めます。また、平成23年には中小企業基盤整備機構による「専門家継続派遣事業」を活用し、製造場の効率化、継続的改善、人材育成を進めています。製造場の周辺に咲く「緋寒桜」を使い黒糖焼酎にマッチした新たな酵母菌の開発を行うほか、奄美大島の果実を使ったリキュールも研究中です。



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
- ☑人材育成
- ☑共同研究等
- ☑特許出願・実施

共同研究を実施して特許を取得でき、新商品の開発につながりました。また、技術相談・指導、依頼分析を受け、商品の品質安定化や改善を図ることができ、お客様からの信頼性が増しました。さらに、研究会や研修等の人材育成を受け、弊社の製造技術が向上しました。



技術屋の熱い想い

代表取締役 渡慶彦さん



宇検村の魅力の世界へ発信!

焼酎製造だけでなく、人の縁と自然を融合させ、多くの人に喜びやつろぎを得ていただきたい。その中核を担う宇検村ならではの商品を創り、常に世界へ価値を発信していく企業を目指します。