



大口酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

設立 昭和45年8月
資本金 4,800万円
従業員数 103人
代表者 川原 健一
所在地 〒895-2506
 鹿児島県伊佐市
 大口原田643

事業概要 本格焼酎の製造
主要製品 黒伊佐錦・伊佐錦・甕伊佐錦・伊佐小町
連絡先 TEL.0995-22-1213
 FAX.0995-22-9381
<http://www.isanishiki.com/>
okuchi@isanishiki.com

私たちの
得意なこと!できること!

芋焼酎に特化し芋焼酎だけを製造

使用素材

サツマイモ・米こうじ

具体的につくれるもの

- ・黒伊佐錦(黒麹使用) ・甕伊佐錦(3年カメ貯蔵酒)
- ・伊佐錦(白麹使用) ・伊佐小町(ハマコマチ使用)
- ・伊佐舞(Ko-CR-37使用)

それは
この技術があるから

伝統の技と近代的製法が融合

当社は気候や良質の水など焼酎造りの天然環境に恵まれ、素材や厳選した原料、伝統の技と近代的製法が融合した味わい深い製品を造っています。また、平成8年には厚生労働大臣賞を受賞しました。



私たちは
こんな技術を持っています

主力商品の「黒伊佐錦」は、現在の黒麹ブームの火付け役となった商品です。特にネーミングは秀逸で、他社が黒麹の焼酎に「黒〇〇」と名付けるなど、芋焼酎業界の手本となっています。他にも、原酒を甕壺で3年貯蔵した「甕伊佐錦」や、花のような甘い香りが女性に人気の「伊佐小町」など、芋焼酎にこだわった商品開発を行っています。



私たちが
これから展開を目指すこと

環境に配慮した「エコアクション21活動」や職場の改善活動である「益々繁盛計画」、労働安全衛生に掛かる「安全委員会」等を通じて製品の品質向上、社員のモラル向上、地域への貢献を行っています。この活動が認められ、平成20年には環境大臣表彰を受賞。今後もさらに環境活動の定着、向上を目指していきます。



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
- ☑共同研究等
- ☑特許出願・実施

工業技術センターが特許権を持つ酵母(Ko-CR-37)を共同研究により開発し、芋焼酎特有の香りを抑えた伊佐舞を商品化しました。また芋焼酎の香りについての共同研究を行い、多数の論文の執筆にもご協力いただきました。平成19年度には、大口酒造と工業技術センターによる「芋焼酎の香気特性に関する研究」が日本醸造協会技術賞を受賞しました。



技術屋の 熱い想い

第二蒸溜所 所長
杜氏
原田幸太郎さん



地域環境への 取り組みにも 尽力

これからも芋焼酎に特化するのはもちろんのこと、リサイクル瓶の使用、畜産への焼酎粕有効利用、徒歩や自転車によるエコ通勤など、地域環境への取り組みにも力を注いでいきます。