



小正醸造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業	明治16年7月	事業概要	本格芋焼酎・本格米・麦焼酎およびリキュールの製造販売
資本金	3,000万円	主要製品	本格芋焼酎「小鶴くろ」「小鶴黄麹」「さつま小鶴」
従業員数	130人	連絡先	TEL.099-292-3535 FAX.099-292-5080 http://www.komasa.co.jp info@komasa.co.jp
代表者	小正 芳史		
所在地	〒899-3101 鹿児島県日置市 日吉町日置3309		

私たちの得意なこと! できること!

ノンアルコール芋焼酎の製造

具体的につくれるもの
・「小鶴ゼロ」

それはこの技術があるから

洗練された高度な本格芋焼酎製造技術

焼酎業界で世界初のノンアルコール焼酎「小鶴ゼロ」は、酵母を用いた発酵過程を除き、原料から製法まで本格芋焼酎と変わらない造りで行っています。糖質ゼロ、カロリーゼロのため、健康を気にされている方にも好評です。



私たちはこんな技術を持っています

創業以来、焼酎造り一筋に歩んでいます。積極的なチャレンジ精神のもと、昭和32年には世界初の米の檜樽貯蔵酒を発表したほか、当社が開発した鹿児島唯一の横型蒸留器は、品質向上を第一とする当社の象徴というべき存在です。また、平成19年には農業法人「小鶴農園」を設立し、社員教育や取引先の研修の場に活用しています。



私たちがこれから展開を目指すこと

今後は今まで以上に、本業である本格焼酎の販路拡大に努め、日本のみならず世界各国へ焼酎文化を広めていきます。そのためにも誰からも美味しいと評価して頂ける酒質を目指し、今後より一層の努力をして参ります。その結果として酒税をより多く納めることによる社会貢献、農家所得の向上、雇用の促進など様々な波及効果にも期待しています。



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
- ☑共同研究等

お客様からのご指摘や瓶詰ラインでの検査により発見された異物に関して工業技術センターの分析設備を使用させて頂いたことで原因が特定され、現場の改善及びお客様への正確な対応を行うことができました。

また、製造技術の指導を受けたことで酒質の向上にも大きな成果を創り出すことが出来ました。



技術屋の熱い想い

代表取締役
小正芳史さん



「喜びを共に創る」という思いを大切に

「生産農家の顔が見える焼酎づくり」をモットーに、農業との連携を柱に、「最大限原料は鹿児島から」の考えで取り組んでいます。焼酎を通じ、すべての方に満足される喜びを創造します。