



薩摩酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

設立	昭和11年6月	事業概要	酒類・清涼飲料・果汁・その他飲料の製造販売並びに輸出入等
資本金	2億1,735万円	主要製品	焼酎「さつま白波」「黒白波」「さくら白波」「赤薩摩」「枕崎」「明治の正中」「神の河」他
従業員数	244人	連絡先	TEL.0993-72-1231 FAX.0993-72-5554 http://www.satsuma.co.jp/ webmaster@satsuma.co.jp
代表者	本坊 浩幸		
所在地	〒898-0025 鹿児島県枕崎市 立神本町26番地		

私たちの
得意なこと! できること!

本格焼酎、発泡酒、健康食品など
多彩な商品群の製造

使用素材

サツマイモ・米・大麦

具体的につくれるもの

- ・本格焼酎「さつま白波」「黒白波」「南之方」「神の河」
- ・発泡酒「サツマゴールド」「サツマパープル」「サツマブラック」
- ・リキュール「焼酎屋の梅酒」
- ・健康食品「唐芋青菜のけつとう青汁」他

それは
この技術があるから

県産サツマイモを原料に、自社酵母を用い
確かな発酵技術と利き酒能力を駆使

当社はサツマイモの一大産地である南薩摩に位置する強みを活かし、自然と風土に根差した本格焼酎の伝統文化を守りつつ、新しい技術を積極的に取り入れて、旨い焼酎、発泡酒を造り上げています。それには当社独自の原料生産体制と発酵技術があるからです。



私たちは
こんな技術を持っています

昭和50年にいち早く「さつま白波」の東京出荷を開始。その際、「酔い覚めさわやか」「ロクヨン(焼酎6に対しお湯が4)のお湯割」をPRすることで、県外に焼酎の魅力を広く伝えました。その後、発売した麦の榿樽貯蔵「神の河」は、榿樽貯蔵の市場でナンバーワンを獲得。良質の原料を、こだわりの伝統技術で最高の焼酎に仕上げるという姿勢のもと、数々の製品を送りだしています。



私たちが
これから展開を目指すこと

当社は原料と製法に細心の注意を配り、お客様第一・品質第一の気持ちを大切にしながら、「薩摩焼酎」を全国に広げる取り組みをしています。さらに、これまで築きあげてきた文化や伝統を守りながら、薩摩焼酎の楽しい飲み方をご提案していきたいと思ひます。当社は、これまでも、これからも変わらず伝統を守り続け、本流の味わいをお届けいたします。



**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
- ☑依頼試験・分析
- ☑設備使用
- ☑共同研究等

技術指導や人材育成、研究会等で製造技術の習得ができました。これにより、新商品の開発にも生かされています。さらに、共同研究や焼酎成分の分析の際にも、県工業技術センターを利用して



技術屋の
熱い想い

執行役員
開発研究部長
米元俊一さん



最終消費者の
ための
製品づくり

約500年の歴史を誇る本格焼酎文化。先人が築いた薩摩の誇りを引き継ぎ、伝統的な薩摩の芋焼酎製法にこだわる。さらに新しい技術も積極的に取り入れ、本当に旨い焼酎、しかも安心安全な商品を作っていく。それが薩摩酒造の使命と考えています。