



白金酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業 明治2年
資本金 2,000万円
従業員数 30人
代表者 竹之内 晶子
所在地 〒899-5651
 鹿児島県始良市
 協元1933

事業概要 酒類の製造及び販売
主要製品 焼酎「白金乃露」「白金乃露黒」
 「手造り焼酎石蔵」梅酒「菜の花梅酒」
連絡先 TEL.0995-65-2103
 FAX.0995-64-5370
<http://www.shirakane.jp/>
info@shirakane.jp

私たちの
得意なこと! できること!

こだわりの原料を使った
芋焼酎の製造

使用素材

サツマイモ・地下水

具体的につくれるもの

- ・白金乃露
- ・手造り焼酎石蔵

それは
この技術があるから

『磨き芋』仕込み

サツマイモは根菜作物のため収穫時に泥がつきます。表面をブラシで磨いて泥と皮を落とし、両端と傷んだ箇所を徹底的に取り除くことで、通常より雑味の少ない、きれいな焼酎が仕上がります。



私たちは
こんな技術を持っています

徹底的に下処理をした原料芋に、吉野山系の弱アルカリ性の地下水を使った焼酎は、香味ともに柔らかいと評価されています。また、木樽や小型の蒸留器を数種類使用してブレンドすることにより、さまざまな味わいが造り出せます。黒瀬杜氏の五感を駆使した手造り焼酎の技を、レギュラー製品にも活かしています。



私たちが
これから展開を目指すこと

原料は鹿児島県産の良質な米と生のさつま芋にこだわり、丁寧な焼酎造りを行っています。現在、始良市山田地区と蒲生地区でとれた米を、麴米に使用した製品を地域限定品として販売しています。農家との繋がりをこれまで以上に強化し、地域に根差した焼酎蔵を目指しています。



**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
- ☑依頼試験・分析
- ☑設備使用
- ☑人材育成
- ☑共同研究等

当社は、特に設備利用と適切な技術的アドバイスをいただくことで製造技術向上につながっています。

その他、技術者養成の研修、焼酎の分析や焼酎粕の処理などの技術支援も受けております。



**技術屋の
熱い想い**

常務取締役 工場長
鬼丸博章さん



**昔ながらの
伝統のある
造りを大切に**

太陽の日差しを浴びて南九州のシラス台地に産する新鮮なさつま芋と、シラス台地の底を流れる清浄で豊富な水量を誇る地下水。今後も焼酎造りに恵まれたこの地で、おいしい焼酎造りに励みます。