



# 田苑酒造 株式会社

## 会社概要 2012年10月現在

<b>創業</b>	明治23年	<b>事業概要</b>	本格焼酎の製造・販売
<b>資本金</b>	1億円	<b>主要製品</b>	田苑金ラベルシリーズ・ゴールド 田苑芋・田苑芋黒麹仕込み・島津藩
<b>従業員数</b>	83人	<b>連絡先</b>	TEL.0996-38-0345 FAX.0996-38-2136 http://www.denen-shuzo.co.jp/ denen@denen-shuzo.co.jp
<b>代表者</b>	本坊 正文		
<b>所在地</b>	〒895-1295 鹿児島県薩摩川内市 樋脇町塔之原11356番地1		

## 私たちの得意なこと! できること!

### 長期貯蔵焼酎の製造

#### 具体的につくれるもの

- ・田苑金ラベルシリーズ
- ・田苑ゴールド
- ・芋焼酎「五百年蔵」
- ・玄米焼酎「五百年のロマン」

## それはこの技術があるから

### 榎樽貯蔵と音響熟成技術

他社に先駆けて取り組んだ榎樽による長期貯蔵酒のほか、音楽振動変換装置による「音楽熟成」は、タンクや樽内の焼酎原酒のアルコールと水がよくなじんで熟成が進んでまろやかになります。



## 私たちはこんな技術を持っています

長年の経験に基づく榎樽貯蔵による芳醇な麦焼酎は、その製造過程で音響熟成を行い、さらに気品のある味わいを実現しています。また、工業技術センターと共同で開発した純芋焼酎「島津藩」は、鹿児島中央駅での土産品として高い人気を頂戴しております。さらに、鹿児島及び熊本局の鑑評会では33年連続入賞を継続中。安定した製造技術に裏付けされた製品を作っています。



## 私たちがこれから展開を目指すこと

酒類を通じて日本やそして地域の文化、特に食文化を世に広めることに貢献し、企業理念である「人と自然と文化の『和』を大事に」していきたいと考えています。また、焼酎粕処理設備の導入により、バイオマスの有効利用のためのエネルギーの利用を行い、化石燃料を削減。環境に配慮した企業を目指します。



## 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
- ☑人材育成
- ☑共同研究等

当社は、焼酎酵母やサツマイモ麹に関する共同研究、焼酎粕の有効利用に関するアドバイスや成分分析など多くの技術支援を受けております。その支援が新製品開発や製造技術の向上などにつながっております。



## 技術屋の熱い想い

鹿児島工場長  
下園公成さん



## 世界の蒸留酒としての一躍を担う

長期貯蔵酒の可能性を追求します。さらに、音楽を通じた「酒蔵コンサート」等により、皆様の生活を豊かにしたいと考えています。