



濱田酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業 明治元年	事業概要 本格焼酎製造・販売
資本金 3,000万円	主要製品 海童・隠し蔵・白の匠
従業員数 331人	連絡先 TEL.0996-36-5771
代表者 濱田 雄一郎	FAX.0996-36-5772
所在地 〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市 湊町4丁目1番地	http://www.hamadasyuzou.co.jp k-hara@hamadasyuzou.co.jp

私たちの
得意なこと! できること!

多彩な酒類の製造

具体的につくれるもの

- ・本格焼酎
- ・清酒
- ・リキュール
- ・ビール

それは
この技術があるから

いも焼酎造りで培われた 麴造り・発酵・蒸留の技術

明治元年より本格焼酎製造・販売を手掛けています。培った技術を用いることにより、リキュール、ビールのほか2012年1月に鹿児島唯一の清酒蔵(薩摩金山蔵)を誕生させました。

伝統を大切にしながら、本格焼酎の進化を模索します。



私たちは
こんな技術を持っています

伝統製法で仕込む「焼酎蔵薩洲濱田屋伝兵衛」、伝統を大切にしながらも常に研究を重ね革新を続ける「傳藏院蔵」、本格焼酎と薩摩の歴史を次世代に継承する「薩摩金山蔵」があり、それぞれ独自の商品を展開しています。3蔵とも芋焼酎は他社に先駆け、麴原料には国産米、主原料のさつま芋は鹿児島県産を全量使用するなど、原料にこだわっています。



私たちが
これから展開を目指すこと

確かな品質によって信頼を獲得することが重要だと考え、2006年には3つの蔵で品質マネジメントと環境マネジメントのISO認証を取得しました。品質管理・品質保証の強化を行うことで、より高い品質の焼酎生産が可能となりました。今もこれからも、本格焼酎の普及に努め、世界に誇れる「日本の酒」としての焼酎造りを実現していきます。



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
- ☑依頼試験・分析
- ☑人材育成
- ☑共同研究等

芋麴の製造方法や焼酎用原料さつま芋品種「薩摩優(サツママサリ)」の共同開発で得られた成果を基に、商品が誕生、他社との差別化を図ることができました。また、依頼分析や日常的な技術指導を受け、特許に関するセミナーなども実施してもらい、人材育成に貢献いただいています。



技術屋の 熱い思い

専務取締役
竹迫昭人さん

本格焼酎を 真の国酒へ



私達は「本格焼酎を真の国酒へ、更には世界に冠たる酒へ」の実現を目指しています。薩摩の焼酎づくりを受け継ぐ企業として、100年、200年後も、鹿児島の焼酎屋でありたいと願っています。