



本坊酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業	明治5年2月	事業概要	酒類の製造販売・山林農園経営・観光事業・不動産事業
資本金	1億円	主要製品	桜島・貴匠蔵・石の蔵から・星舎蔵梅酒 マルスワイン・マルスウイスキー
従業員数	200人	連絡先	TEL.099-210-1210 FAX.099-210-1216 http://www.hombo.co.jp/
代表者	本坊 修		
所在地	〒891-0122 鹿児島県鹿児島市 南栄3丁目 27番地		

私たちの
得意なこと! できること!

あらゆる酒類を製造する
総合酒類メーカー

使用素材

サツマイモ・梅・ブドウ他

具体的にできるもの

- ・本格焼酎
- ・甲類焼酎
- ・梅酒
- ・ワイン
- ・ウイスキー
- ・ブランデー
- ・地酒
- ・みりんなど

それは
この技術があるから

自社農園産の良質な原料と
高い醸造技術

自社農園産の良質な「さつまいも」「ぶどう」から、高い醸造技術で風土を表現する芋焼酎・ワインを製造。世界遺産・屋久島での本格焼酎製造のほか、信州マルス蒸留所でウイスキーの製造も行っています。



私たちは
こんな技術を持っています

日本が世界に誇るリキュール「梅酒」、山梨マルスワインリーで製造する「ワイン」など、酒類は多岐に渡ります。高い評価を得ている本格焼酎「あらわざ桜島」は、特許技法「磨き蒸留」により、なめらかでかろやかな味わいを実現。また、リニューアルした「さくらじま」は、独自の純粋培養酵母の使用により、華やかでかぐわしい芳香が好評です。



私たちが
これから展開を目指すこと

本格焼酎基幹工場の知覧蒸留所でISO9001を取得し、品質管理・品質保証を強化。焼酎粕処理バイオプラントの導入で自社発生量の6割を処理するなど、環境にも配慮しています。また、山林事業では南九州3県にまたがる広さとなり、地球環境の維持にも貢献できるよう取り組むほか、省エネ活動などCSR活動も行っています。



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
- ☑人材育成
- ☑共同研究等

当社は、サツマイモワインに関する共同研究、芋焼酎特徴香の分析技術の研修など酒類に関する様々な技術支援を受けております。

特にサツマイモ麴に関する共同研究は、新製品開発につながっております。



技術屋の 熱い想い

鹿児島工場長・小林工場長
生物学研究所所長
瀬崎俊広さん



独自の「本坊 クオリティー」 を追求

「地域文化の継承と革新」を経営理念に、地域に根ざし、地域の資源を活用し、歴史・文化・人・技術の響和をもって、独自の「本坊クオリティー」を追求していきます。