



# 町田酒造 株式会社

## 会社概要 2012年10月現在

**設立** 昭和63年5月  
**資本金** 2,000万円  
**従業員数** 44人  
**代表者** 町田 實孝  
**所在地** 〒894-0105  
 鹿児島県大島郡  
 龍郷町大勝3321

**事業概要** 黒糖焼酎の製造及び販売  
**主要製品** 里の曙・瑞祥・奄美の杜  
**連絡先** TEL.0997-62-5011  
 FAX.0997-62-5012  
<http://www.satoake.jp/>  
[info@satoake.jp](mailto:info@satoake.jp)

私たちの  
得意なこと! できること!

軽快で上品な香味の  
黒糖焼酎の製造

**使用素材**  
黒糖・米麴

**具体的につくれるもの**

- ・減圧蒸留「里の曙」「奄美の杜」
- ・常圧蒸留「瑞祥」

それは  
この技術があるから

減圧蒸留・長期貯蔵・  
常圧蒸留を駆使した製造技術

蒸留した原酒を3年間貯蔵し、軽快で上品な香味の黒糖焼酎に仕上げています。黒糖焼酎の花束のような香りの主成分はカプリル酸エチルで、減圧蒸留よりも常圧蒸留の方がより豊かです。主成分については研究開発室で確認しました。



私たちは  
こんな技術を持っています

奄美黒糖焼酎業界初の減圧蒸留機を導入、減圧の奄美黒糖焼酎を製造販売し、奄美黒糖焼酎のイメージを一新しました。研究開発部門があり、単式蒸留に関する先進的な研究で平成22年度日本醸造協会技術賞受賞。実験棟では、世界初の多機能型単式蒸留試験装置設置(特許番号:第4898358号、平成24年1月登録)で新製品の開発を行っています。



我們たちが  
これから展開を目指すこと

黒糖焼酎製造の伝統的な技術を尊重すると共に、新しい技術開発にも果敢に挑戦し、世界に通用するような品格の高い「黒糖焼酎」製造を目指して、研究開発を進めていきます。また、「奄美黒糖焼酎」に対する認知度の向上と、「奄美群島」の知名度アップに繋がる取り組みをさらに続けていきます。



**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 ☑共同研究等 ☑人材育成

工業技術センターが行った新規焼酎酵母(H5)開発に際して、黒糖焼酎における発酵試験を行い、仕込日数の短縮や収得量向上の効果を確認し現在も使用しています。また、社員を工業技術センターに長期間(3~6ヶ月)派遣し研修を受けています。



**技術屋の  
熱い想い**

研究開発室長兼工場長  
佐無田隆さん



**黒糖焼酎は  
香味爽やか、  
奥が深い。**

黒糖焼酎を極めるべく品質向上に努め、多くの人々に飲んでもらえる商品提供を心がけると共に、社業の発展を通して地域社会の振興に貢献していきたいと考えています。