



山元酒造 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業 大正元年10月
資本金 2,000万円
従業員数 69人
代表者 山元 隆功
所在地 〒895-0066
 鹿児島県薩摩川内市
 五代町2725

事業概要 本格焼酎・リキュール・雑酒の製造及び販売
主要製品 本格焼酎芋製「さつま五代」「蔵の神」
 本格焼酎麦製「五代麦長期」「至福の陶酔」
連絡先 TEL.0996-25-2424
 FAX.0996-25-2423
<http://www.satsuma-godai.co.jp>
godai@satsuma-godai.co.jp

私たちの
得意なこと! できること!

多彩な和酒リキュールの製造

使用素材

さつまいも(鹿児島県産)・国産米・麦・梅・ゆず・
 きんかん・生姜等

具体的につくれるもの

- ・五代梅酒
- ・薩摩スパークリング梅酒
- ・生姜梅酒
- ・アロマ梅酒
- ・薩摩スパークリングゆずどん
- ・にごり梅酒
- ・キンカン娘

それは
この技術があるから

伝統と独創・先進技術の融合

伝統的な手造りの焼酎造りを大切にしながら、先進的で独創的な技術を取り入れています。中でも、リキュールは本格焼酎ベースの製造で主に鹿児島産原料を使い多彩な商品を開発しています。



私たちは
こんな技術を持っています

「伝統と革新性の融合」をモットーに、大正元年の創業以来、こだわりの焼酎づくりを行っています。中でも、梅酒と梅果肉、またはゆず果汁に炭酸を加えた『薩摩スパークリング』は、困難だった瓶詰め工程での炭酸ガスの吹きこぼれと、容器毎の果肉(汁)の均一な充填が可能に。現在、梅果肉入り発泡性梅酒の製造方法として特許出願中です。



私たちが
これから展開を目指すこと

『薩摩スパークリング』には『梅酒』と『ゆずどん』があり、平成23年度県特産品協会主催「かごしまの新特産品コンクール」鹿児島県特産品協会理事長賞などを受賞。今後も鹿児島産原料を主に使用した製品化を目指し、さらに研究を重ね、鹿児島あるいは日本オリジナルの和酒リキュールを目指します。



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

「如何にして、原料素材の持ち味を引き出し飲み心地のよいものを造るか」。これが本格焼酎の奥深い所で、酒質の個性・特性を認識するために専門的な「テイasting」による評価を受けています。その結果から課題を見出し、より細かな仕込みの確認と改善を図り続け、さらに品質の高い(美味しいと評価される)焼酎造りに励んでおります。



技術屋の 熱い想い

杜氏
上中真人さん

「繋がり」と 「焼酎造りの心」

先人たちの教えを基礎に、技を磨き、皆様に愛される焼酎造りに励んでいます。

造り手との繋がり、酵母との繋がり、この“繋がり”を大切に、また、“焼酎造りの心”それが品質を高めていくものだと思われ、信じています。

