

(枕崎市)

今後も技術を磨きながら、薩摩「SPIRITS」のリーディングカンパニーとして、文化の継承とイノベーションを国内外に向けて発信してまいります

薩摩酒造は鹿児島県枕崎市に本社を構える蔵元です。1936年の創業以来、丹念に、そして真摯に焼酎造りに向き合ってきました。代表銘柄である薩摩焼酎『さつま白波』は1970年代後半から始まった第一次焼酎ブームを支える大きなきっかけとなった本格焼酎のパイオニア的存在です。

現在では『黒白波』『さくら白波』を始め、長期貯蔵麦焼酎『神の河』や米焼酎、そば焼酎、リキュール、さつまいもで仕込んだ発泡酒など幅広い製品の製造・販売をしております。



代表取締役社長 本坊 愛一郎

**会社概要**

2024年2月1日現在

## ■所在地

〒898-0025

鹿児島県枕崎市

立神本町26番地

## ■TEL

0993-72-1231

## ■FAX

0993-72-5554

## ■E-Mail

satsumainfo@satsuma.co.jp

## ■URL

https://www.satsuma.co.jp/

## ■代表者

代表取締役社長

本坊 愛一郎

## ■設立

1936年(昭和11年)6月

## ■資本金

2億1,735万円

## ■従業員数

178人

## ■事業概要

酒類の製造販売並びに輸出入、清涼飲料・果汁その他飲料の製造販売等

## ■主要製品

本格焼酎、リキュール、発泡酒、清涼飲料水

**樽貯蔵関係設備**

当社は焼酎蔵元で唯一、自社内に「樽職人」「樽工房」「樽貯蔵施設」の全てを持っており、「神の河」をはじめとする長期貯蔵酒を生産しています。良質の樽熟成酒には樽で長期間寝かすことが必要であり、樽の管理を自社でできる事が重要です。樽職人の技で維持される樽は、スモーキーフレーバーやバニラのような甘い香りを生み出します。時を経た樽由来の濃い琥珀色の原酒の重厚で芳醇な香りと円熟した味わいを楽しむために、リキュールとして販売している「SLEEPY」シリーズもあります。



樽職人

**「芋焼酎の製造方法」(特許 2010-060921)**

本発明は、芋イタミ臭、霜イタミ臭といった、強度の欠点臭が発現する可能性が小さくて芋らしい香り、すなわち木質系の香りを有する焼酎を、掘り出した芋を貯蔵する工程を経ることなく、製造することのできる焼酎の製造方法です。マルチ栽培されたさつまいもが土中で生育した後においても、収穫時期に土中からサツマイモを掘り取らずに土中保存し、収穫時期の経過後(1月2月頃)に掘り出したさつまいもを原料にして焼酎を製造することを特徴とした、甘みと芋らしい香りに富む焼酎の製造技術です。



MUGEN 白波

**「さつまいもを使用した発酵飲料の製造方法」(特許 平09-250901)**

本発明は、発酵に寄与する主原料としてさつまいもを使用しながら、濾過工程に問題を生じる事なく、しかも清澄度の高い、さつまいもを主原料とした芋ビール※を製造する技術です。さつまいもに、麦芽とホップ等を加え糖化した糖化液を発酵して造る芋ビール製造工程において、さつまいもの細胞膜に通水性を付与することでビール製造に必要な麦汁を得られ、さつまいもの風味を生かした芋ビールを製造することができます。関連特許として、使用するさつまいもをローストした黒ビールの製造技術も持っています。(※芋ビール:酒税法上は発泡酒となります)



薩摩GOLD、薩摩RED、薩摩BLACK