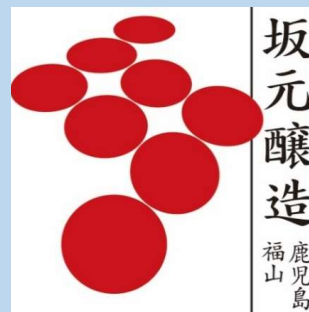


(鹿児島市)

江戸時代から続く伝統製法で造る壺造り黒酢を今もこれからも。

江戸時代後期に鹿児島県霧島市福山町で、壺を使用した米酢造りがはじまりました。坂元醸造はこの時期に米酢造りを始め、現在も伝統製法を守り続けています。太陽と微生物の力を借りて醸造技師の手で生まれ、じっくり時間をかけて生まれる黒酢は、今も昔も変わらぬ輝きを放っています。

坂元醸造は江戸時代から続く伝統製法を守るだけでなく、「坂元のくろず」が持つ機能性についても、さまざまな大学や研究機関と共同研究を行い、その驚くべきチカラを明らかにしてまいりました。



会社ロゴ

会社概要

2024年2月

| | |
|---------|---|
| ■所在地 | 〒890-0052 鹿児島県鹿児島市 上之園町21-15 |
| ■TEL | 099-258-1777 |
| ■FAX | 099-250-1555 |
| ■E-Mail | info@kurozu.co.jp |
| ■URL | https://www.kurozu.co.jp |

| | |
|-------|----------------------------------|
| ■代表者 | 代表取締役社長 坂元 昭宏 |
| ■設立 | 1977年(昭和52年)3月 |
| ■資本金 | 1億2000万円 |
| ■従業員数 | 79人 |
| ■事業概要 | 壺造り黒酢「坂元のくろず」をはじめとした黒酢関連商品の製造・販売 |
| ■主要製品 | 坂元のくろず、天寿りんご黒酢、鹿児島の黒酢 |

福山の自然と人が造る黒酢

「坂元のくろず」は、今でも当時と全く変わらない江戸時代からの伝統製法で、蒸し米と米麴、地下水のみを仕込み、太陽エネルギーの力を借りて、1年以上発酵・熟成させて造ります。1つの壺の中で乳酸発酵、アルコール発酵、酢酸発酵の3つの発酵が順次進行するという世界でも非常に珍しい製法です。醸造技師たちは、まるでわが子を育てるように愛情を注ぎながら、長い時間をかけて大切に黒酢を育てます。そうしてまろやかでコクのある黒酢が生まれるのです。



鹿児島の壺造り黒酢の仕込み風景

品質管理・食品安全への取り組み

坂元醸造では、創業以来、伝統製法に基づく【ものづくりの技術】を大切に受け継ぎ、同時に安全・確かな品質にこだわったくろず製品をお客様に提供してきました。坂元のくろずは伝統的な製法と高い品質が認められ、地理的表示保護制度において「鹿児島の壺造り黒酢」として登録されています。また、「ふるさと認証食品」、「本場の本物」の認証も取得しています。さらに、福山工場は品質マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得しております。今後も伝統を守りつつ、品質・生産性・安全性の向上を目指し、お客様により満足いただける製品・サービスを提供し続けてまいります。



FSSC22000を取得した福山工場



五感を使い黒酢の出来具合を確認する職人



1年以上発酵・熟成させた坂元のくろず



黒酢を使った料理を提供するレストラン