

(日置市)

新しいことに挑戦し続ける老舗蔵元。「喜びを共に創る」の経営理念のもと、お酒を愛する皆様の期待に応えるべく魅力的で個性的な商品の開発に取り組んでいます。

小正醸造株式会社は1883年(明治16年)に鹿児島島の地で創業。小正家は代々、神社へ奉納する御神酒造りを行ってきました。現在では本格焼酎、リキュール、スピリッツ、ウイスキーの製造・販売を行っています。当社の強みは業界の常識にとらわれない自由な発想で取り組む商品開発です。

1957年(昭和32年)には2代目小正嘉之助が日本初の樽熟成米焼酎「メローコヅル」を発売し、2011年(平成21年)には世界初のノンアルコール焼酎「小鶴ゼロ」など、これまで世に存在していなかった商品を生み出しています。

会社概要

2024年2月19日現在

■所在地 〒899-3101
鹿児島県日置市日吉町
日置3309

■TEL 099-292-3535

■FAX 099-292-5080

■E-Mail info@komasa.co.jp

■URL <https://www.komasa.co.jp/>

■代表者 代表取締役
小正 倫久

■設立 1883年(明治16年)

■資本金 3,000万円

■従業員数 62人 ※出向社員含む

■事業概要 酒類製造

■主要製品 本格焼酎、リキュール、スピリッツ、ウイスキー



代表取締役 小正 倫久

60年以上培ってきた樽熟成技術

2代目の小正嘉之助は戦後、焼酎の更なる地位向上を目指し、世界の蒸留酒の様に焼酎も樽熟成すれば必ず美味しくなるという信念のもと、1957年に日本初の樽熟成米焼酎「メローコヅル」を発売。発売後、焼酎として前例のない「メローコヅル」は多くの人々に愛され、ドイツを始めとした海外でも高い評価を受け、順調に出荷を伸ばしました。

更に1957年の発売から60年経過した2017年には長年の樽熟成の経験で培った技術を世界のスタンダードな蒸留酒であるウイスキーで具現化すべく、ウイスキー蒸溜所の嘉之助蒸溜所を立上げるに至っています。



樽熟成米焼酎「メローコヅル」

お客様の要望によって生まれたノンアルコール芋焼酎「小鶴ゼロ」

世界初のノンアルコール焼酎「小鶴ゼロ」は2011年4月に誕生しました。誕生の背景には2010年、ビールメーカー各社がノンアルコールビールテイスト飲料を発売し、ノンアルコール市場が拡大指向にある中、「芋焼酎のノンアルコール飲料はできないか?」という問い合わせが消費者より寄せられ、当社のチャレンジ精神に火がつき、様々な試験製造を経て生まれました。

発売時はハンドルキーパーの方や、休肝日に焼酎気分を味わってほしいとのコンセプトで始めましたが、病気を患いお酒を飲めなくなった方や、遠いところでは中東で料理酒替わりに使われるなど、予想もしない反響が多数寄せられました。



糖質ゼロ、カロリーゼロの小鶴ゼロ



日置蒸溜蔵外觀



伝統的な手造りの焼酎造り



2018年からはジン製造も開始