

町田酒造 株式会社

(飲料・たばこ・飼料製造業)

(龍郷町)

奄美黒糖焼酎を全国へ、そして世界へ

町田酒造は奄美の歴史の中から生まれ、人々に育まれた文化である黒糖焼酎をより多くの方に広め、ふるさと奄美を輝かせる朝日のような存在にしたいという想いのもと立ち上がりました。弊社商品の黒砂糖の特徴を活かしつつも、クリアでクセのない味わいはたくさんの方にご支持をいただいております。また、黒糖焼酎を世界に広めるために出品した国内外のスピリッツコンペティションでは栄えある賞を多数いただき、酒のプロの方々からも高い評価をいただいております。



会社全景

会社概要

2024年2月現在

■所在地 〒894-0105
鹿児島県大島郡龍郷町大勝
3321

■代表者 代表取締役
平島 将

■設立 1991年(平成3年)11月

■TEL 0997-62-5011

■資本金 2,000万円

■FAX 0997-62-5012

■従業員数 43人

■E-Mail info@satoake.jp

■事業概要 黒糖焼酎及びリキュールの製造・販売

■URL <https://www.satoake.jp/>

■主要製品 奄美黒糖焼酎「里の曙」

甘い香り、クリアな味わい

町田酒造の全ての「造り」は、理想の味わいを実現するために設計されています。

- ①黒糖の使用比率: 主原料である黒砂糖の特徴を引き出すため一般的な黒糖焼酎より多く黒糖を使用しています。
- ②3段仕込み: 1度に大量の黒糖を仕込むと、もろみ中の糖濃度の上昇により酵母がストレスを受け酒質に悪影響を及ぼします。当社では仕込みを分けることで酵母が受けるストレスを軽減しています。
- ③黒糖焼酎では初となる減圧蒸留の導入: 現在黒糖焼酎では主流となった減圧蒸留をいち早く取入れ、クリアな味わいを造り出しました。



製品ライン

熟成

長期間貯蔵を行うことで蒸留したての独特のガス臭がとれ、口当たりが柔らかくなります。当社ではプレミアム商品だけでなく、日頃から晩酌で飲んでいただくような定番商品においても3年以上の貯蔵を行い、高い品質を維持しています。また、檜樽で貯蔵を行った「里の曙 ゴールド」は東京ウイスキー&スピリッツコンペティションで3年連続となる金賞受賞を果たし、殿堂入りするなど国内でも高い評価を得ており、『リッチなオーク由来の甘みが印象的。バランスが素晴らしい』・『綺麗、スムーズ』(TWSC審査員のテイastingコメントより抜粋)など品質の高さが評価されています。



貯蔵用檜樽



代表銘柄 里の曙



里の曙 ゴールド

画像



TWSC2023 焼酎部門 金賞受賞