

株式会社奄美大島開運酒造

鹿児島県奄美市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

黒糖焼酎製造を通して奄美大島の観光振興に貢献する、島を想う情熱を胸に着実に歩み続ける企業

- 独自の熟成方法と女性もターゲットにした商品開発により付加価値向上を実現
- 奄美原産のパッションフルーツを活かした商品開発及び奄美特産品の商品化を実現
- 後発メーカーでありながら、黒糖焼酎 NO.1 の地位を確立するとともに、多角的な事業を運営

企業基本情報

所在地	鹿児島県奄美市名瀬矢之脇町 10-12
電話/FAX	0997-52-0167/0997-54-2080
URL	http://www.lento.co.jp
代表者	代表取締役社長 渡 慶彦
設立	1996年
資本金	3,150万円
従業員数	54人



会社概要

奄美群島に限り製造が認められている黒糖焼酎の代表的メーカー。「音響熟成」という同社独自の熟成法により、黒糖焼酎の主要ブランドである「れんと」を中心に、製品展開。また奄美大島の郷土料理である「鶏飯」のフリーズドライ商品の製造・販売を行う等、奄美大島の地域振興にも大きく貢献。奄美大島を代表する総合メーカーとして地域経済を牽引している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

独自の熟成方法と女性もターゲットにした商品開発

音響熟成と呼ばれる熟成法を開発。音楽周波数の変化が振動に変わり、タンク内の焼酎に伝わり熟成を促す製法を実現している。また従来女性から敬遠されがちであった焼酎について、女性にも楽しんでいただける製品づくりをコンセプトに商品開発を実施。奄美の空と海を想わせるブルーボトル、れんと(Lento: 音楽用語で「ゆったり」と)という商品名は、女性の意見を積極的に取り入れ実現。



焼酎ポトリング設備

奄美原産品を活かした商品開発及び奄美特産品の商品化を実現

奄美大島原産のパッションフルーツを活かした季節限定リキュールを製造・販売。また、奄美大島の伝統的郷土料理である「鶏飯」の味を広めるため、鶏飯のフリーズドライ商品の製造・販売を実施。地元生産の原料にこだわりを持ち、地元宇検村に宇検農産という農業法人を立ち上げ、宇検農産の生産物、同社の技術、販売力を生かした農商工連携での製造、販路開拓を実現。地域経済に多大な貢献を行うと共に、奄美大島全体の知名度向上のため、日々商品開発に注力している。



フリーズドライ鶏飯・パッション

後発メーカーでありながら、黒糖焼酎 NO.1 の地位を確立

1996年に他の酒造会社の経営を引き継ぎ焼酎製造に参入。奄美島内に27の酒造会社がある中、女性をターゲットにした商品開発等を背景に、従来男性中心の嗜好品であった焼酎について新しいマーケットを開拓することで、短期間で黒糖焼酎のNO.1メーカーに成長。同社以外にもホテル事業運営、農業法人経営を行う等、多角的に事業展開を実施。観光産業、酒類製造、農業と多方面から奄美大島の経済の活性化に大きく貢献している。



主要銘柄「れんと」