

鹿児島県鹿児島市

壺造りの米酢を「くろず（黒酢）」と命名 変わらない伝統製法で新しい顧客層を開拓

江戸時代後期から変わらない製法で、1975年、日本で最初に壺造りの米酢を「くろず（黒酢）」と命名して販売。鹿児島県の錦江湾と桜島を望む場所に壺畑や、黒酢造りの歴史や工程を学べる情報館、黒酢を使ったメニューを楽しめるレストランを併設し、観光客も呼び込んでいる。2014年には、新ブランド「Kurozu Farm」を立ち上げるなど、黒酢の持つ魅力と価値を伝え、常に新しい顧客層を開拓している。

●所在地	鹿児島県鹿児島市上之園町21番地15	●設立	1977年
●電話/FAX	099-258-1777/099-250-1555	●資本金	12,000万円
●URL	http://www.kurozu.co.jp/	●従業員数	85人
●代表者	代表取締役社長 坂元 昭宏		



200年間守り続けてきた伝統製造技術の承継

壺を使った米酢造りの歴史は約200年前の江戸時代後期に遡る。壺造り黒酢は、春と秋の年2回、蒸し米・米麴・地下水の3つの原料を屋外の壺に仕込み、太陽光を利用して1年以上かけて発酵、熟成される世界でも類のない製法である。同社では伝統的な製造手法を維持するため、13名の職人が発酵の度合いを色や音で見極める技を日々磨いている。一方で、JUSE-HACCP、ISO22000及びFSSC22000の認証を取得する等、安全対策にも力を入れている。



長い熟成期間を経て“収穫”される黒酢

製造から販売、観光まで、黒酢を活かした多面的な事業展開

「黒酢」という言葉は、坂元醸造の現会長である坂元昭夫氏によって、1975年に命名された。約5万2千個の壺が並ぶ壮大な壺畑に、情報館及びレストランを併設させ、黒酢の製造・販売だけでなく、観光事業としても事業を展開している。壺畑やレストランからは鹿児島県の錦江湾や桜島を見ることができ、健康をテーマとした食事を楽しめるとあって、国内のみならず海外からも多くの観光客が訪れている。また、情報館では、黒酢の歴史や製法について見学できるため、観光、見学や研修の場などにも幅広く利用可能。



壺畑

自然・健康・美をテーマに、新ブランドでアピール

黒酢の効果・効能を科学的に分析し解明するため、自社研究所における研究だけでなく、1983年から大学や公的機関との共同研究を実施している。科学的に実証された黒酢の効果・効能を日々の生活に取り入れてもらうため、お酢やサプリメントとしての利用だけでなく、食卓で使える黒酢商品を、「Kurozu Farm」のブランドにて提供している。黒酢については、未だ科学的に解明されていない効能（体内の毛細血管の血流を良くする効果等）もあり、引続き共同研究を進めている。



Kurozu Farm