町田酒造株式会社

鹿児島県大島郡龍郷町

減圧蒸留焼酎のパイオニア
本物・高級志向の黒糖焼酎

1983年、戦前から旧住用村で黒糖焼酎を製造していた石原酒造から製造免許を譲り受け創業、1991年に工場を現在地に新設し、社名の変更を行った。同社は黒糖焼酎業界でははじめて、減圧状態のタンクの中でもろみを蒸留する「減圧蒸留」の手法を導入。原料の黒糖をぜいたくに使い、長期貯蔵を基本とする本物・高級志向の焼酎を造り出しており、その品質は世界にも認められている。

●所在地	鹿児島県大島郡龍郷町大勝3321番地
●電話／FAX	0997-62-5011／0997-62-5012
●URL	https://www.satoake.jp/
●代表者	代表取締役社長　中村　安久

●設立	1983年
●資本金	2,000万円
●従業員数	64人

ボトルデザインを刷新し、海外のバー市場新規開拓

焼酎を海外で売込むうえでの課題として、海外では蒸留酒を食中酒として飲む文化がないこと、日本国内で流通している4合瓶は、海外の消費者からみると日本酒等の醸造酒と見分けがつきにくいこと等がある。同社は、主なターゲット市場を食後酒（バー市場）に定め、ボトルデザインも蒸留酒を想起するデザインに刷新し、海外専用の焼酎の商品開発を行った。また、バー向けにカクテルのベースとしての焼酎の魅力をPRするべく、焼酎カクテルのレシピ提案も行っている。

南海 ゴールド

様々な取組で地域社会の振興に貢献

1億円超の設備投資で、増加する観光客受入れ体制の強化を図るべく、シアターや試飲コーナーなどを備えた見学者対応施設を整備。同施設には地元産の木材などを使用した。また、国内外問わず各地で焼酎イベントに出展し、奄美黒糖焼酎の魅力PRを実施し、インバウンド客の取込に積極的。他にも、地域団体商標「奄美黒糖焼酎」の海外展開に向けて、ジェトロが主催するブランド委員会に積極的に参加する等、黒糖焼酎蔵元一体となった取組を推進。

里の曙レセプションホール

HACCP認証取得、サスティナビリティにも配慮

奄美群島の酒造会社で初めてHACCP認証を取得。FSSC22000の認証取得も目標に掲げ、安心・安全な黒糖焼酎の展開を徹底している。また、SDGsを指針として、企業活動を通じて世界のサスティナビリティに貢献。蒸留を終えて釜に残った焼酎粕は工場内の施設で濃縮され飼料や炭として生まれ変わり、使用した水は浄化設備でバクテリアによる自然分解を経て、環境基準を十分にクリアする綺麗な水となって排出される仕組みを構築。

SDGsへの取組