

生産者の顔の見える鳴門金時を使ったクリアーで 風味等が忠実に再現された芋焼酎の開発

安全安心な鳴門金時を用い、常圧蒸留での「初垂れ」をゼロ度以下の環境でろ過することにより、風味や香味を残しつつ雑味や独特の匂いの元となる油分を除去させ、呑み口がクリアーでの芋焼酎の開発・販売を行った。



開発した芋焼酎

事業のきっかけや目的

焼酎は、常圧蒸留と減圧蒸留のどちらかの方法で製造されており、それぞれ特徴を有し、消費者の好みも分かれる。しかし「呑み口のクセ」や「独特の匂い」が敬遠される傾向にあるため、これらの不満点を除去しつつ、素材の持つ香りや風味を味わえる常圧蒸留の新製品の開発を目指した。

事業の取組み内容と成果

本格焼酎の「初垂れ」をクリアーな風味にして、これまでに無かった本格焼酎を創り出すために、「一体空冷ロータリ」と「コイル式熱交換機」を導入した。これにより、焼酎を0℃の低温を維持しながら1週間ろ過を続けることができ、口当たりの良い、これまでに無い「初垂れ焼酎」の醸造に成功した。

鳴門金時蒸留所の思い

鳴門金時蒸留所の商品名は、情留酒・鳴門金時です。情留酒とは、焼酎造りの全てに情熱を込めて、他にはない焼酎を目指すという意味です。これが、田舎の小さな蒸留所の夢です。



平成二十五年
度補正予算事業



導入設備



発酵作業風景



利き酒中の社長

今後の取組み

「食とは、如何にあるべきか。」何も加えない、何も排除しない、自然のままの作物による食品造り。そして、その残渣物を飼料として再利用する。このようなサイクルの増大を農家と共に進めて行きたいと思います。



事業者 鳴門金時蒸留所
代表者 代表 元木 明彦
設立年月日 平成17年12月
所在地等 〒779-3207
徳島県名西郡石井町高原字桑島7-1
TEL 088-675-3933
FAX 088-675-3911
URL <http://www.nkj.cc>
事業の種類 革新的サービス
従業員数 4名
業 種 酒類製造業