

小正醸造株式会社

平成 25 年度 補正予算事業

ノンアルコール焼酎製造工程における殺菌処理設備の増強

現在、手作業で行っているノンアルコール焼酎「小鶴ゼロ」の殺菌処理の工程を機械化することにより、製造能力を向上させ、需要拡大に備える。



小鶴ゼロ殺菌装置

事業のきっかけと目的

Motivation

焼酎の海外需要拡大戦略を展開する過程で、宗教上の理由でアルコールを飲まない中東諸国から300ml小瓶入りのノンアルコール焼酎「小鶴ゼロ」が注目され、小瓶だけでなく1.8ℓパックの要請がある。しかし、品質保持に必要な殺菌工程は手作業で、生産が追いつかない。そこで、ノンアルコール原液を殺菌処理する大型高温殺菌装置を導入し、完全機械化を目指す。

事業の取り組み内容と成果

Progress

容器充填前にノンアルコール原液そのものを殺菌する装置を設置し、手作業だった殺菌工程を自動化し、大幅な時間短縮と省力化が実現した。300ml小瓶に加え、1.8ℓパックも要請されていたため、容器ごと温水で殺菌する従来の工程を抜本的に見直す必要があったが、容器充填前に殺菌工程を行えるようになり、パック生産も可能となった。

小正醸造株式会社の思い



鹿児島県日置市の豊かな緑に囲まれた風光明媚な地に、私たちは蔵を構えています。

日置蒸溜蔵では、受け継がれて来た伝統の技に、最新の技術を融合させて豊かな美味しさを生み出し、多くの方にお届けしています。私たちは今日も、お客様の笑顔を想像しながら「情熱と喜びの焼酎造り」を胸に、こだわりの焼酎を醸し続けています。



小鶴ゼロ殺菌装置操作盤



小鶴ゼロ充填風景



小鶴ゼロ瓶詰ライン風景

事業化に向けての今後の取り組み

Future

補助金を活用した殺菌装置の導入によって、ネックであった殺菌処理が機械化され、生産量の拡大、製造時間の短縮、人件費の削減等による収益性の大幅な改善が実現した。また、従来の300ml小瓶だけでなく、中東地域から要請のあった1.8ℓパックの充填へも対応できるようになったので、今後の海外での需要、売上増加が期待できる。



企業の生い立ち

私ども小正醸造株式会社は創業明治16年、鹿児島で生まれ育ち、以来焼酎一筋に歩んできた。焼酎造りには原料であるさつま芋を造っていただいている生産農家の方々、販売していただいている販売店・料飲店の皆様、ご愛飲頂いている消費者の皆さまのお陰で小正醸造は成り立っている。今後も皆様方に美味しいと云われ、愛される焼酎造りに励んでいく。



会社外観

事業者	小正醸造株式会社
代表者	小正 芳史
設立年月日	昭和28年7月16日
所在地等	〒899-3101 日置市日吉町日置3309番地 TEL 099-292-3535 FAX 099-292-5080 E-mail info@komasa.co.jp URL http://www.komasa.co.jp/
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	3,000万円
従業員数	120名
業種	食料品製造業