

本坊酒造株式会社

今までにない新工法の発酵工程と スピリッツ蒸留機を活用した蒸留酒の開発

新しい発酵法を取り入れた蒸留酒の製法に海外で使用されるスピリッツ蒸留機の蒸留法を組み合わせ「新たな味わい」に加え、海外の消費者の嗜好をより強く意識した「美しい日本をイメージする原料」を使用した蒸留酒を開発した。



ハイブリッド型スピリッツ蒸留機

事業のきっかけや目的

本格焼酎を主力とする当社は、海外の消費者の嗜好をより強く意識した「美しい日本をイメージする原料を使用した」蒸留酒を開発するため、新しい発酵法を取り入れた蒸留酒の製法に海外で使用されるスピリッツ蒸留機の蒸留法を組み合わせ「新たな味わい」の蒸留酒開発に取り組み、「美しい日本をイメージする原料を使用した新たな味わいの蒸留酒」を創出することとした。

事業の取り組み内容と成果

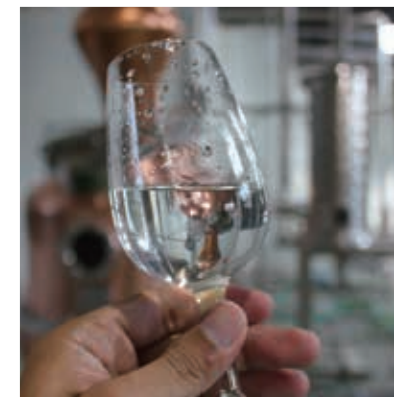
海外のスピリッツ製造で使用されるスピリッツ蒸留機を使用することにより、①間接加熱方式、②精留塔によるアルコール分の高濃度化、③農産物原料の風味を蒸留酒に加えることに成功しました。また、本格焼酎やその他の蒸留酒を、更に再蒸留させることにより、「新たな味わい」の蒸留酒の商品開発が可能になった。このことによりジャパニーズスピリッツの海外市場への展望が開けた。

事業化に向けての今後の取り組み

今回開発した「Japanese GIN 和美人」は、日本を代表する蒸留酒である焼酎の伝統技術、多様な自然環境により育まれるボタニカルを活かし鹿児島県の伝統技術と自然を表現したお酒である。今後は、導入した設備を更に高度に活用し、新たな発酵法を取り入れた製品の開発を推進していく。



製造風景



成果物



Japanese GIN 和美人

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

「本坊クオリティー」を追求

明治5年(1872年)の創業以来、先代からの思いを繋げ現在に至ります。本坊松左衛門は、父郷右衛門の志「殖産興業による社会奉仕」という精神を受け継ぎ事業を展開。明治後半には、薩摩を代表する特産物・甘藷を使つての焼酎製造に着手。昭和の初めより取り組む山林事業も、現在では鹿児島、宮崎、熊本にまたがる広さとなりました。これからも地域に根ざし、地域の資源を活用し、歴史、文化、人、技術の響和をもって独自の「本坊クオリティー」を追求します。

企業 DATA

当社は鹿児島県での本格焼酎やウイスキー、リキュール等の製造販売を主力としながら、山梨県の「マルス山梨ワイナリー」でワイン、長野県の「マルス信州蒸溜所」でウイスキーの生産を行い、各地域の自然と農産物、伝統が息づく酒類文化を育みながら事業を行っております。



マルス津貫蒸溜所

事業者	本坊酒造株式会社
代表者	代表取締役社長 本坊 和人
設立年月日	昭和30年10月1日
所在地等	(本社)891-0122 鹿児島市南栄3丁目27番地 (マルス津貫蒸溜所)〒899-3611 南さつま市加世田津貫6594 TEL 099-210-1210 FAX 099-210-1216 E-mail mars_tsunuki@hombo.co.jp URL https://www.hombo.co.jp/
資本金額	10,000万円
従業員	195名
業種	飲料・たばこ・飼料製造業