

寿海酒造株式会社

住所 〒888-0005
宮崎県串間市大字北方1295

代表者名 国府 光朗

TEL 0987-72-5611

担当窓口 営業部・国府紀光
(E-mail) kokubu83@jyukai-shuzou.jp

FAX 0987-72-4355

URL <http://www.jyukai-shuzou.jp>

資本金 45百万円

設立 昭和60年7月

売上 1,296百万円

従業員 33人

事業内容
・酒類製造販売業



PR事項

原料・水・麴・蔵人・時。五つの力が醸す味。



①原料は鮮度が命！
主原料の甘藷には、宮崎串間特産の赤芋（宮崎紅）を中心に使用しております。



②麴造り・・・原料米をドラムで蒸し上げたのち、麴菌をふりつけてドラム内にて一晩ねかせます。翌朝、三角棚に広げ（棚盛り作業）さらに、一昼夜ねかせます。その間、切り返しや手入れ作業を行い、麴菌と米による素晴らしい麴造りが出来るよう見守ります。



③一次仕込み・・・三角棚から翌朝。出来上がった麴で一次仕込みです。（出麴といえます）
一次仕込みタンクの中では、麴・水・酵母の力により麴中のクエン酸を活性化し、アミラーゼを抽出していきます。この間、温度管理には細心の注意を払います。

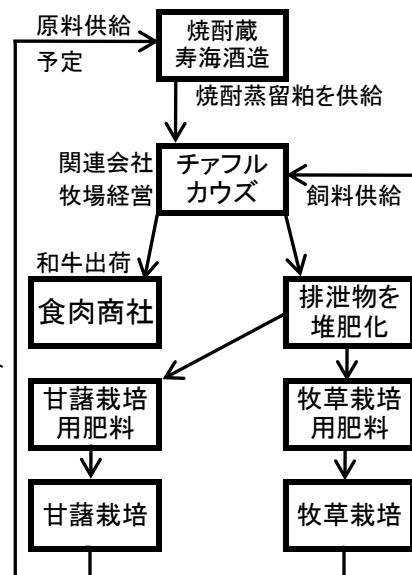


④二次仕込み・・・一次もろみに主原料と水を加えて二次もろみとします。一次もろみの酵母の力によるアルコール発酵です。
⑤単式蒸留・・・アルコール発酵の終わった二次もろみを、最高の状態で蒸留します。



⑥貯蔵・・・本格焼酎は、単式蒸留機を用いて蒸留しますので蒸留直後は、白濁し風味も荒々しいのが一般的です。ろ過等により、不純物を除去し静謐な蔵の中で、ゆっくりと熟成貯蔵して蔵出しの時を待ちます。

エコ循環型経営略図



特記事項

【主な取引先】 日本名門酒会 岡永
国分株式会社
日本酒類販売株式会社
宮崎県酒類販売株式会社
三井食品株式会社 他、全国酒類卸問屋