

鹿児島県 特産品協会だより

Vol.10
WINTER

CONTENTS

- 新年を迎えて……………2
理事長 伊藤 祐一郎
- 特産品協会インフォメーション
信頼されるモノづくり
表示の再確認を！……………3
Right now……………3
「コンプライアンスの第二步」
「報告・連絡・相談(ホウレンソウ)」が大切！
- 流通最前線リポート……………4
上海最新流通事情
鹿児島県上海駐在員 徳田 洋氏
- 特産品協会コミュニティ……………6
会員情報
ユーザー@ボイス
メンバー@ボイス
- 加来さんの考えるヒント……………8
水戸納豆を完成させた男



芋焼酎を造る風景は、地元の農家が育てたサツマイモを選別し、一つひとつ芋切りするところからスタートする。これを蒸してかめ壺に仕込み、ゆっくりと熟成させると味わい豊かな美酒となる。昔ながらの伝統を守る焼酎造りには「情熱」と「丁寧な人の手」が欠かせない。

