

会員のご紹介

「お客様の満足のために品質第一」が社員の目標です

薩摩酒造株式会社

特に芋焼酎造りへのこだわりとして
●南薩摩産を中心に県内産の新鮮なサツマイモを使う

●自社独自の麹と酵母を使う

●南薩摩に流れる清冽な伏流水を使う

●焼酎杜氏として名高い黒瀬杜氏の伝統の技で造る

を代々引き継ぎ、仕込みの時期になると、杜氏や蔵子、多くの芋選別の熟練者が蒸溜所に集まり、伝統的な薩摩の焼酎造りに精を注ぎます。

ここ数年、都会でも、多くの女性や若い方、昔からの芋焼酎党の方々などに本格芋焼酎を楽しんでいただけるようになりました。芋焼酎は、原料、造り、蒸溜、貯蔵などで、豊かな個性と特徴ある香りや味わいを生み出せます。今年7月発売の、鹿児島限定「南の方(みなんかた)」は芋焼酎通のお客様の声にお応えした濃い味わいが好評をいただいております。

また、鹿児島は多くの自然に恵まれています。その地元産の原料にこだわった「知覧茶」「茶樹王」「焼き芋プリン」「唐芋若葉のけつとう青汁」や、世界の希少ハーブティーの「ルイボス茶」などの健康食品、自然由来の化粧品も取り扱っています。



花渡川蒸溜所



良質なサツマイモ苗の育苗、焼酎カスを使った飼料や肥料の生産にも力を入れていきます。

昭和40年代に全国ネットでテレビCMをいち早く採り入れ、鹿児島の芋焼酎を全国に認知していただくことができました。消費者に正しい情報を提供し、安心、満足してファンになっていただける、そうした活動を今後も続けていきたいと考えております。

企業プロフィール

本社所在地 枕崎市立神本町26番地
設立 昭和11年6月
代表者 代表取締役社長 本坊 松美
代本 金 2億1,735万円
資 本 金 2億1,735万円
従 業 員 数 260名

会員のご紹介

全国シエアの8割をおさえる甲冑メーカー

丸武産業株式会社

現会長の田之上忍が、1958年、丸竹産業(株)を設立。社名が示す通り、創業時は、竹製釣りざおメーカーだったが、丈夫なグラスファイバー製に押され、一時は倒産寸前まで追い込まれた。その危機を救ったのは、会長の趣味だった。

骨董品や兜、鎧の収集や修理が好きで、骨董品オークションで6千円で買った鎧を直したところ、評判を聞いた愛好家に14万円で売れた。本物を見たり、また、骨董好きの仲間から教えてもらいながら技術を磨き、73年、趣味を本業に変え、甲冑製造に転業後、釣りざおの職人と呼ばれて研究を重ねた。76年、中村錦之助主演「破れ奉行」でテレビ初登場。その後、京都の東映太秦映画村に営業に行き、徐々に映画関係でも使われるようになった。

当時は古い鎧を使って撮影しており、役者の身体に鎧があわなかつたりしたが、サイズ、デザインなどがテレビや映画の製作者の希望通りにできるようになったことで、販売が大きく伸びた。現在では、時代劇で使われる甲冑の8割を手がけている。

最近では、お祭りや武者行列などへのリース・レンタル事業も展開しており、中でも伸びているのがブライダル関係。結婚式場で甲冑を着用される方が増えており、大阪や富山など県外にも着付け指導に出かけている。



企業プロフィール

本社所在地 薩摩川内市御陵下町26-34
設立 昭和33年7月
代表者 代表取締役社長 田之上 賢一
資 本 金 1千万円
従 業 員 数 49名

(田之上社長談)

また、5年前から専属の担当者を置いてインターネットを活用した紹介と宣伝、販売力を入れており、ネットでの売上は毎年ほぼ倍増してきている。特に若い年代層で、ホームページを見て、自分のデザイン・サイズで作ってほしいというお客様が増えてきた。

今後は、ネットなどをさらに活用して「丸武」のブランドを確立していきたい。そのためには、他社がまねのできない当社独自の高品質商品と同時に、低価格で幅広くお客様に提供できる普及品も開発する必要がありますと考えている。地域の方々の応援もいただきながら、川内のまちを鎧のまちにしていきたい。

「世界にはばたけ

伝統と革新の県特産品」

2005 かごしまの新特産品コンクール 鹿児島市長賞

五代目喜多正貴が作った 薩摩つげブラシ



喜多つげ製作所[指宿市] 喜多 正貴さん

みんなが使いやすく、今の時代の髪型にあった櫛を作りたいたいということで、五代目の私が薩摩つげを使ったブラシを作ることを考案し、それから6年間試行錯誤してきました。

静電気を起こさず、硬くて粘りがある薩摩つげの特徴を活かしたブラシを、右利き用、左利き用、携帯用と、使い手や用途に合わせて製作しました。製造工程はすべて手作業で、中でも最も大変な作業は歯の間隔を均一に揃え、髪が通りやすくすることです。つげ歯が割れていないか細かいところまで確認しながら、注意深く揃える根気のいる作業です。

全国各地の物産観光展で販売させていただいておりますが、お客様からは「肌あたりがよくて、髪を梳きやすい」「使ったびにツヤがでくるので、髪もツヤツヤになりそう」「手になじむ」など、ご好評をいただいております。

鹿児島という自然豊かな土地で育つたいい材料と、いいお客様に恵まれているからこそ、いい櫛づくりができる感謝しています。今後は、鹿児島では数少なくなった職人の一人として、小さな子供からお年寄りまで幅広い年齢層の方に長く使ってもらえる櫛を作り、ブランドにしていきたいと考えています。



2005 かごしまの新特産品コンクール 鹿児島市長賞

素材を厳選した さつまフロマーシユ

「さつまフロマーシユ」は、サツマイモ伝来三百年を機にサツマイモを原料にしたおいしいスイーツをつくりたいとの思いから開発しました。かごしまの新特産品コンクールに初出品し、受賞しました。

サツマイモとチーズの相性がとてもよいことから、そのバランスに気をつけました。チーズケーキを瓶に入れて、ネーミングもユニークかつ分かりやすいものにするなど、様々な工夫をしました。また、サツマイモ、クリームチーズ、卵など、それぞれの素材選

びにも非常に苦労しました。物産観光展への出展など、積極的な販売・広報活動で、より広く商品を知ってもらえ幅広い客層が生まれました。ユニークなネーミング、瓶に入った特徴のあるデザイン、高級感のある美味しさで少しずつ売上が伸びています。

今後は鹿児島の新しい、より良い商品を開発し、鹿児島の銘菓になるように、向上していきたいと思っています。



有限会社 パン工房麦穂[出水市] スタッフの皆さん