

本坊酒造 株式会社

(飲料・たばこ・飼料製造業)

(鹿児島市)

「本坊クオリティー」を追求

本坊酒造は、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である甘藷を使つての焼酎製造に着手。また、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。



会社全景

会社概要

2024年1月1日現在

■所在地	〒891-0122 鹿児島県鹿児島市 南栄3丁目27番地
■TEL	099-210-1210
■FAX	099-210-1216
■E-Mail	hombo_form01@hombo.co.jp
■URL	https://www.hombo.co.jp/

■代表者	代表取締役社長 本坊 和人
■設立	1955年(昭和30年)10月
■資本金	1億円
■従業員数	210人
■事業概要	酒類製造販売
■主要製品	本格焼酎、ウイスキー、ワイン、スピリッツ、リキュール

「あらわぎ桜島」の開発(特許第4348568号)

本格芋焼酎「あらわぎ桜島」は「蒸留酒の製造方法」として特許を取得した新蒸留技術・特許「磨き蒸留」を採用し、蒸留もろみに対流をおこす独自技術により、芋特有のコク、旨味、香りなどを、よりなめらかでかろやかな味わいへと仕上げた本格芋焼酎です。本製品は、イギリス・ロンドンで開催された世界で最も権威のあるコンペティションの一つ「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2013」において、金賞を受賞。さらに、IWSC 最高の栄誉である「トロフィー(Trophy)」を同時受賞しました。



磨き蒸溜 あらわぎ桜島

スピリッツ蒸留機を活用した蒸留酒の開発

当社は、海外の消費者の嗜好をより強く意識した蒸留酒を開発するため、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た「新たな味わい」の蒸留酒の開発に取り組みました。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」ができました。鹿児島の多様なボタニカルを取り入れたジャパニーズ・ジン、インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2022で部門最高賞『トロフィー』を受賞しました。



Japanese GIN 和美人



2009年特許取得 新蒸留法「磨き蒸留」



ISC2022部門最高賞『トロフィー』受賞



ハイブリット製スピリッツ蒸留機