



3 持続可能な消費と生産
12 つくも廃れ つかう責任

焼酎かすを再利用し循環させる
いも焼酎を造ったあとの焼酎かすは、液状で米麴とさつまいもが発酵した後の植物残さであり、不純物は含まれていません。そのため再処理して、さつまいも畑のたい肥や畜産用の飼料として再利用しています。



焼酎は、さつまいもの種類
弊社は、原料のさつまいもにこだわった焼酎造りを行っています。関連会社に小農業者生産組合があること、何より大隅地区は県内でも有数のさつまいもの産地であることから、良質な原料を確保することが出来ます。

原料である
さつまいもにこだわる
ココに注目!!



小鹿酒造 株式会社

まちのおしごと

やってみたい仕事が見つけよう!



VOL.34

地域に感謝
地域に愛される商品を

弊社は昭和46年に鹿屋税務署管内の4つの蔵元が協業して設立し、本格いも焼酎「小鹿」を発売しました。その後、もろみ温度管理と蒸留機蒸気制御等の機能を備えた第一工場の建設や、高品質な原料のさつまいもを安定的に確保するための「有限会社小鹿農産生産組合」の設立、需要拡大に対応するための第二工場の建設など、時代に合わせた事業を展開してきました。

弊社は、減圧蒸留方法によるロック・水割り専用の焼酎やいも焼酎仕込みの梅酒、大隅地方の特産品である辺塚だいだいを主原料としたクラフトジンの開発など、柔軟な発想を持って業界に先駆けた取り組みを行っています。これらは焼酎製造技術の応用であり、あくまで祖業のいも焼酎製造の品質向上に寄与するためのものです。

最近では、若年層や女性のニーズに対応するため香り系いも焼酎と言われる華やかな

小鹿酒造 株式会社
日高裕二 代表取締役社長



香味の焼酎やアルコール度数の低い焼酎も販売されるようになり、業界は活性化しています。また、12月4日には焼酎の製造方法でもある「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。これを機にすでに登録されている和食と一緒に海外での認知度が上がっていくことを期待しています。

弊社がこれまで事業を継続できたのは、農家の皆様、問屋や小売店、飲食店、そして愛飲者の皆様のおかげです。地域、社会へ奉仕する気持ちを持ち続け、これからも感謝の心を持ち続け、おいしいいも焼酎造りにまい進してまいります。

によって味が全く変わります。そのため、焼酎にあまりなじみのない人や若い世代に向けて色々な香味のいも焼酎を造り、さらにそれに合った飲み方の提案まで行っています。

同時に従来から飲んで頂いている愛飲者の方には、これまでの主流である黄金千貫で造ったいも焼酎の味をもっと深化させ、お湯割りでおいしい王道のいも焼酎をお届けできるように努めていきます。



▲お客様のニーズに合わせて、時代に合った商品づくりに取り組んでいます。



小鹿酒造 株式会社

- 住所 鹿屋市吾平町上名 7312
- 電話 0994-58-7171
- 設立 昭和46年 ○代表者 日高 裕二
- 従業員数 40人
- 平均年齢 45.3歳
- 採用実績 1人(令和5年度)
- 福利厚生 各種保険(雇用、健康、厚生年金、労災)、通勤手当、家族手当、資格手当



吾平山上陵

〒893-1101
鹿屋市吾平町上名 5250-1
☎0994-58-7257
開園時間 8:30～17:00



私のおすすめは、吾平山上陵で、家族とよく訪れています。何をやるわけでもありませんが緑が多く、空気もきれいで子どもたちが鯉にエサをやる姿などを見ると、座っているだけで癒され、リフレッシュできる場所だと思えます。吾平山上陵は、どの時期に行っても楽しめる魅力ある場所だと思えますが、強いて言えば春の桜が咲いている時期や新緑が映える頃が私は大好きです。

皆さんもご家族やご友人と、ぜひ足を運んで、癒されてみてはいかがでしょうか。

おすすめスポット

営業課
にしむら だいすけ
西村 大輔 さん
(38歳/入社10年目)
志布志市出身。酒造メーカーで働くとは全く思っていなかったが、お酒が好きであることや縁があって地元志向の弊社に就職。食歩きが趣味と話す。



私は営業職をしており、現在は串良町・志布志市・曾於市を主な担当エリアとして、営業課5人で助け合いながら地元を回っています。

営業は人とのつながりが大切だと思っています。そのつながりを作るために、相手がどんな人であろうと元気で明るい対応を心掛けています。仕事でうれしいのはやっぱり「ありがとう」。お客様のその一言にやりがいを感じています。

今後は「小鹿」が皆様にとってより身近な存在となり、手に取って飲んでいただく、そして地元の皆様へ愛していただくように、人とのつながりを大切に精進していきます。

私の仕事