



もろみ粉末を原料として再利用

黒酢を製造する段階で出る「もろみ」。坪水醸造の黒酢は米の配分が多く、もろみが多くのアミノ酸を含んでいることから、サプリメントの原料として販売しています。



ココに注目!!

粉末調味料で 県外・海外へ販路拡大

人口減少やグローバル化が進む社会情勢を見据えると、県外・海外への販路拡大が重要になります。そこで弊社では、他の企業と協力しながら、しょう油や酢、みそ等の「粉末調味料」の開発に取り組んでいます。海外への販売では、輸送な



坪水醸造 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.24

お客様との信頼関係を構築して顧客獲得

弊社は昭和16年に大手町で創業し昭和23年に法人化、約60年前に古前城町に移転し、現在まで営業しています。主な事業内容としては、しょう油、みそ、酢などの調味料のほか、それらを生かした漬物や調味料等の加工食品を自社で生産・販売し、自社のトラックで納品まで行っています。また、商圏としては霧島市から南大隅町までの主に大隅半島を中心に、個人や小売店・飲食店・病院など様々なお客様に商品を販売しています。ご存じのとおり九州のしょう油は関東と比べて甘味の強い商品が多いのですが、弊社の薄口しょう油はうま味の強さが特徴。少し甘さを抑えたうま味の強いしょう油は、鳥刺しなどの動物系の食材と特に相性が良く、長年好評をいただいています。

坪水醸造 株式会社 坪水 徳宏 常務取締役



弊社には「商品売る前に信用を売る」という理念があります。「良い商品」を「正しく」作り、お客様の手に取っていただくには、従来の形にとどるだけでは、従来からの結果、国内で使われるような液体のしょう油などの商品をそのまま提供することは難しいと思っています。粉末の調味料であれば、輸出のコストを抑えながら海外でブームとなっている和食料理店などで調味料として使っていたり、調味料として使ったことのある商品だと思っています。これからは、従来の形にと

どのコスト面を考えた結果、国内で使われるような液体のしょう油などの商品をそのまま提供することは難しいと思っています。粉末の調味料であれば、輸出のコストを抑えながら海外でブームとなっている和食料理店などで調味料として使っていたり、調味料として使ったことのある商品だと思っています。これからは、従来の形にと



YouTube 動画「坪水醸造」ではこだわりの製法や地域との関わりについて紹介している



坪水醸造 株式会社

- 住所 鹿屋市古前城町 5-7
- 電話 0994-42-3177
- 設立 昭和23年 ○代表者 坪水 徳郎
- 従業員数 17人
- 平均年齢 47歳
- 勤務時間 7時間20分
- 採用実績 2人(令和5年度)
- 福利厚生 各種保険(雇用、健康、厚生年金、介護、労災)



居酒屋 天むすび

〒893-0011  
鹿屋市打馬1丁目12-22  
ワコービル1F  
☎050-5487-2565  
店休日 月曜日  
営業時間 17:00~24:00



お酒に合う料理をたくさん楽しめるので、ぜひ来店してはいかがでしょうか。

おすすめスポット

黒酢担当 矢野 崇宇 さん (入社1年目)

肝付町高山出身の21歳。洋画を見るのが好きで、一番好きな映画は「ワイルド・スピード」シリーズ。仲間同士の友情が垣間見えるシーンに胸が熱くなるのだとか。



地元に帰りたいたいと思っていた私は、前職も黒酢関係の仕事をしてきたこともあり、黒酢の担当として去年の8月に入社しました。現在は各商品のボトル詰め作業や出荷作業の後、9月から10月にかけて仕込んだ壺の中の黒酢に膜が張っていないか、雑菌が入っていないか等の経過を見る点検作業を行っています。また、職場の人たちは優しくて風通しも良く、働きやすい環境だと思っています。仕事には慣れてきましたが、まだ覚えきれない業務もあるので、早く仕事を覚えて黒酢の新商品の開発など自分の経験を生かしながら会社に貢献していきたいと思っています。