

認証年度: 令和2(2020)年度

飲料・たばこ・飼料

すぎたしゅぞう
杉田酒造株式会社



〒323-0056

栃木県小山市大字上泉237番地

<http://www.sugitasyuzou.co.jp>

JR小山駅より車で20分。佐野藤岡ICより車で20分。

お問い合わせ先

TEL:0285-38-0005

FAX:0285-38-2821

Email:



ここがセールスポイント

弊社は1873年創業。酒造りは「手間を惜しまず」を理念としております。搾りは全量佐瀬式槽。造りは南部杜氏。仕込み水は日光山系伏流水。伝統ある生酛造りから近年開発された酵母(アデニン色素)によるピンク色の日本酒の醸造等行っております。

会社概要

代表者名 杉田 一典

資本金 2,000万円

年商

従業員数 8名(パート含む)

設立 明治6年4月

取得規格

主な拠点・主要取引先

日本酒類販売株式会社。井上株式会社。

事業内容

清酒製造

わが社の《生酛作りによる付加価値を持たせた多様な日本酒の醸造》にはこんな特徴があります！



弊社では江戸時代に確立された「生酛造り」を年々増やしております。醸造においては仕込み水の加工、培養乳酸菌の使用及び酵素剤の使用は一切行っておりません。添加は醸造協会酵母もしくは栃木県産酵母のみです。また原料米は酒造好適米の山田錦をはじめ、地元産の強力米(契約栽培)やコシヒカリ(有機栽培)を使用しております。

社長からのメッセージ

弊社は、5年間設備投資を行い最新の機械を導入いたしました。具体的には製麴室、放冷機、酒母室、甑、冷却タンクに大型冷蔵庫。酒質を良好に保つ為。また長期熟成酒管理する等、品質向上に努めてまいりました。特定名称酒に特化した日本酒造りに取り組んでおります。

その他にもこんなものを造っています！

弊社では伝統的な日本酒醸造の他にアデニン色素を含む酵母で醸造した「桃色にがり酒」をはじめ低アルコール生原酒(13度から14度)などアルコール離れが散見れる若者層をターゲットとした日本酒から、真逆の日本酒度数が+10以上の辛口の酒やアルコール度数20度の純米酒原酒とう左党向けの日本酒醸造も行っております。そのほかにリキュール製造や消毒用アルコール(限定免許)製造もおこなっております。

