

# 吉野川市企業情報データベース(企業情報詳細)

フリガナ オオハタケシユウ

企業名 大畠酒造

## 業種

酒類製造業

## 取引担当者情報

■氏名／ 杉友喜美子

■役職／ 代表

■TEL／ 0883-43-2275

■FAX／ 0883-43-2722

■住所／779-3504 吉野川市美郷字峠422

■TEL／0883-43-2275

■FAX／0883-43-2722

■代表者／杉友 喜美子

■URL／<http://www.oobatake.com>





■創業年／2011年 2月

■資本金／ 万円

■売上高／ 500万円

■従業員数／ 2人

■敷地面積／ 692.75㎡

企業PRコメント	自家栽培の梅を梅酒に最適な果実の収穫時期に、朝収穫し夕方に漬け込む鮮度の落ちないまま漬け込む、梅生産者ならではの手法を取り入れております。そして、一日の寒暖差の少ない酒蔵で、じっくりと2～3年間熟成させた梅酒を皆様の元へお届けしております。	
主要製品・事業	<p>1, ほたるの宿</p>  <p>2, 純情梅酒</p>  <p>3, 「三年の季」ほたるの宿</p>  <p>4, 梅しずく</p> 	
写真など		
他社に提供できる技術・製品情報	<p>徳島で生まれた梅の品種「月世界」を原料としており、ホタルが飛び交う自然豊かな美郷で、割水なしのアルコール度数は、「15と21度」の梅酒であり、「ロックまたは、カクテル等で様々な飲み方ができる。」梅酒は、芳醇で濃い香りとは対照に、くちあたりと飲み心地はまるやかな梅酒です。【贈答用としての化粧箱もあります】</p> <p>1, ほたるの宿…お酒好きの方におすすめ、ちょっぴり辛口、大人の梅酒「アルコール度数21度」</p> <p>2, 純情梅酒…芳醇で濃い香りとは対照に、くちあたりと飲み心地はまるやか「アルコール度数21度」</p> <p>3, 「三年の季」ほたるの宿…じっくりと3年熟成、口当たりまるやか、ちょっぴり辛口「アルコール度数21度」</p> <p>4, 梅しずく…アルコール度数低め、スッキリと辛口「アルコール度数15度」</p>	
ISOなど取得資格情報	取得名称	
	取得年月	
	取得範囲	
加工分類(自社で取り扱っている加工技術・製品)	長期熟成	
主要設備	貯蔵タンク、充填機、アルコール度数測定器	
加入団体	吉野川市商工会	
採用情報	平成27年度採用予定 なし 職 種 職務内容 選考方法	人事担当 TEL

