

現在の活動と未来へ続く想い



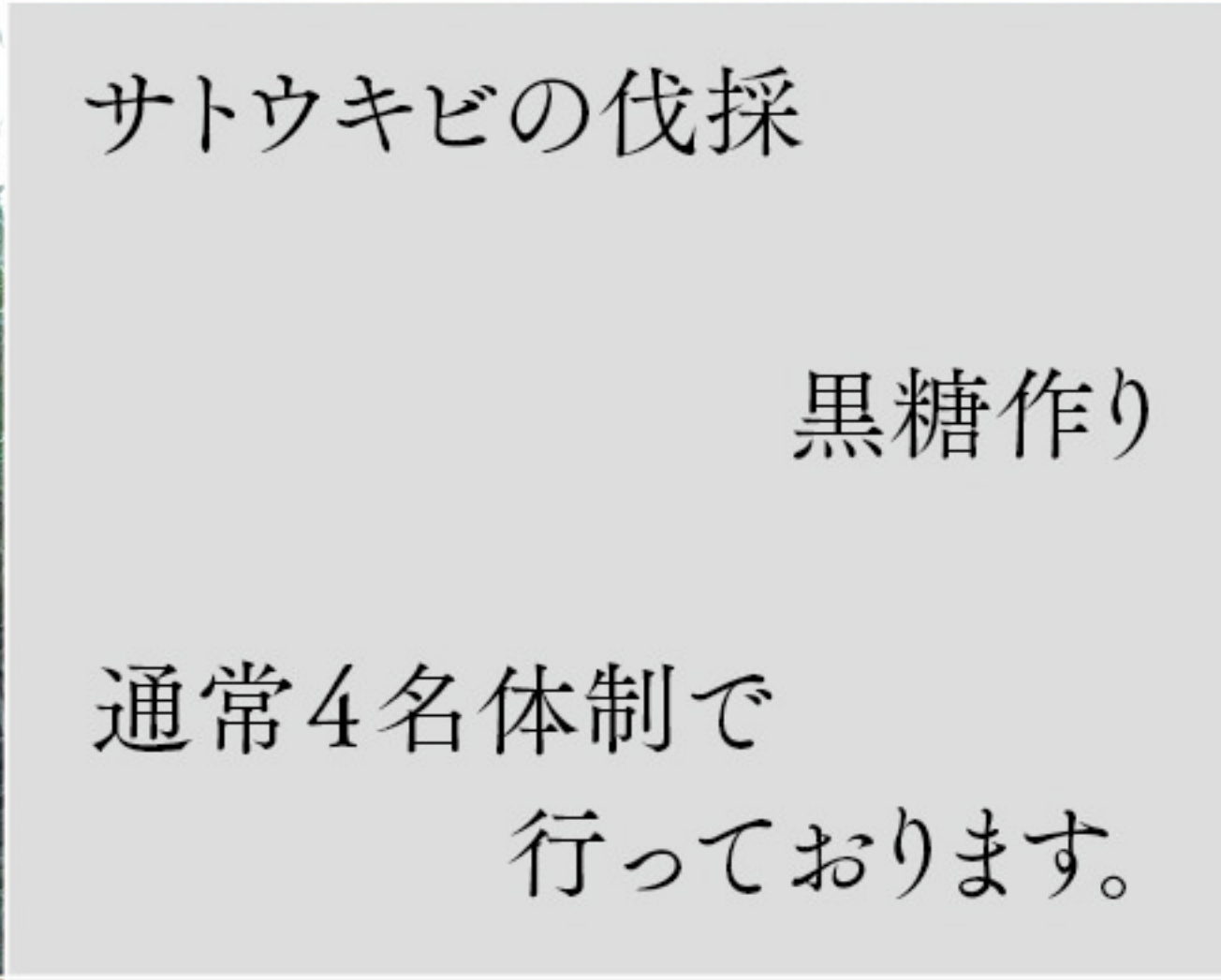
これまでの 100 年
ありがとうございます



新たな
100 年への挑戦
to the next 100 years



サトウキビの伐採



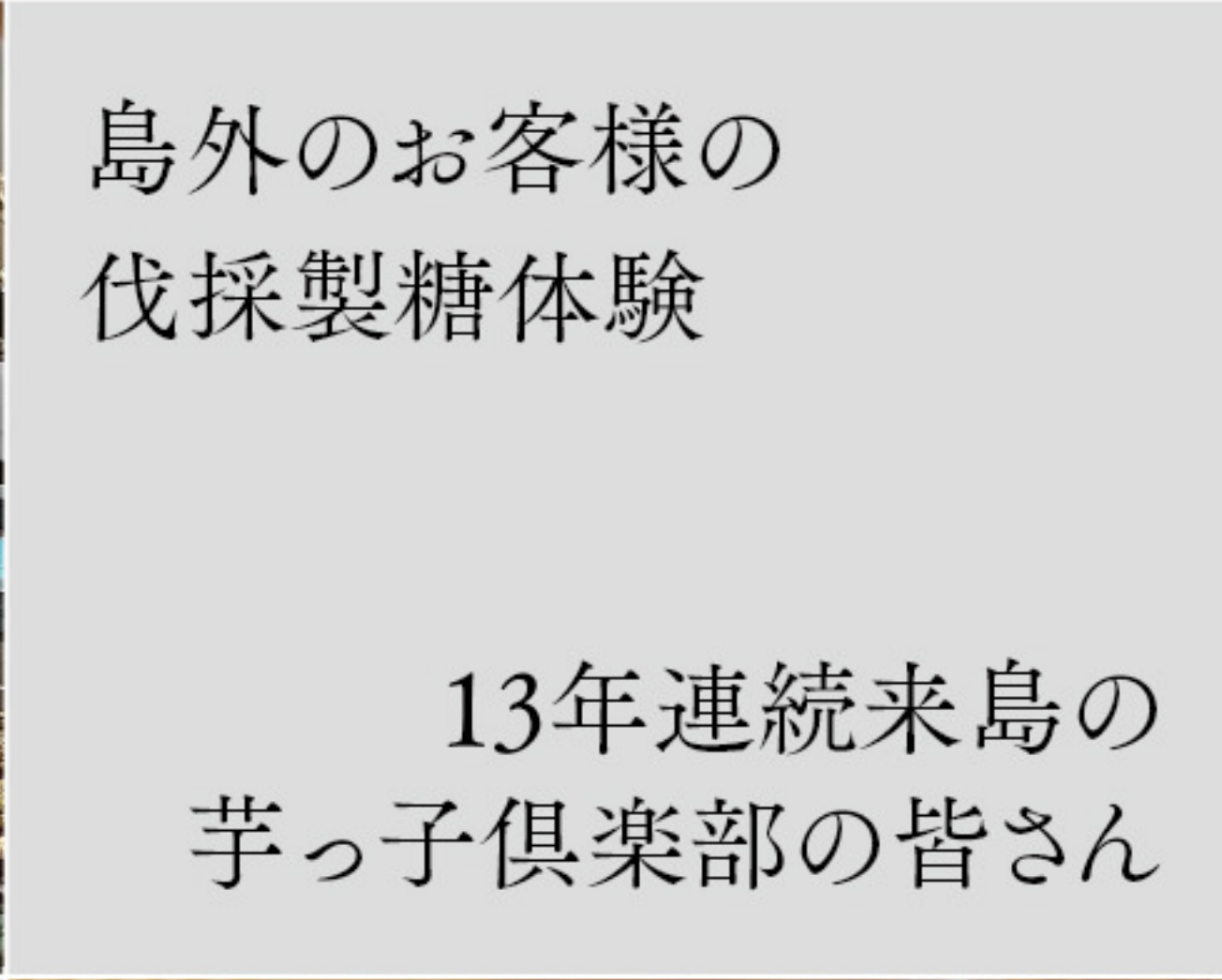
黒糖作り



通常4名体制で
行っております。

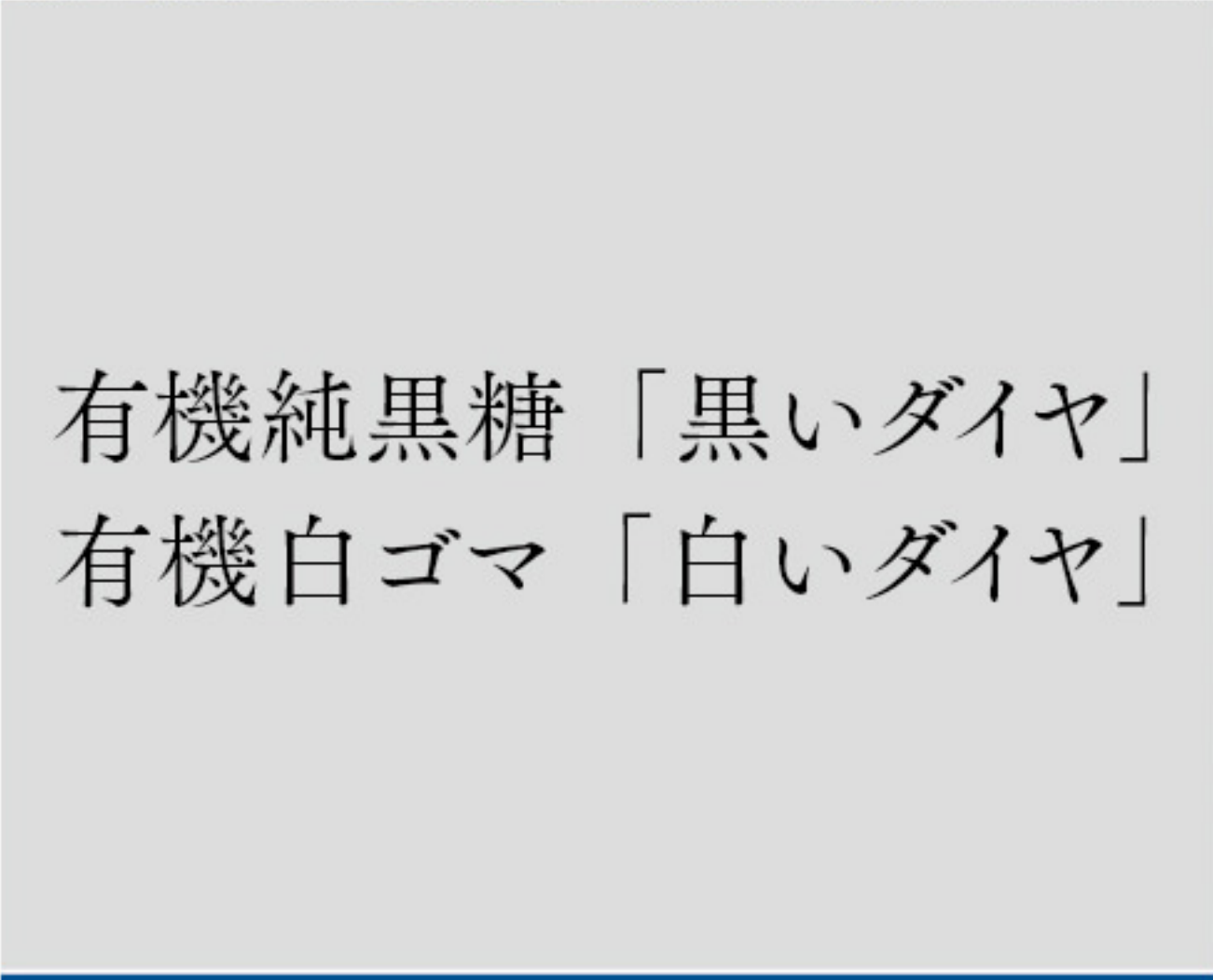


島外のお客様の
伐採製糖体験



13年連続来島の
芋っ子倶楽部の皆さん

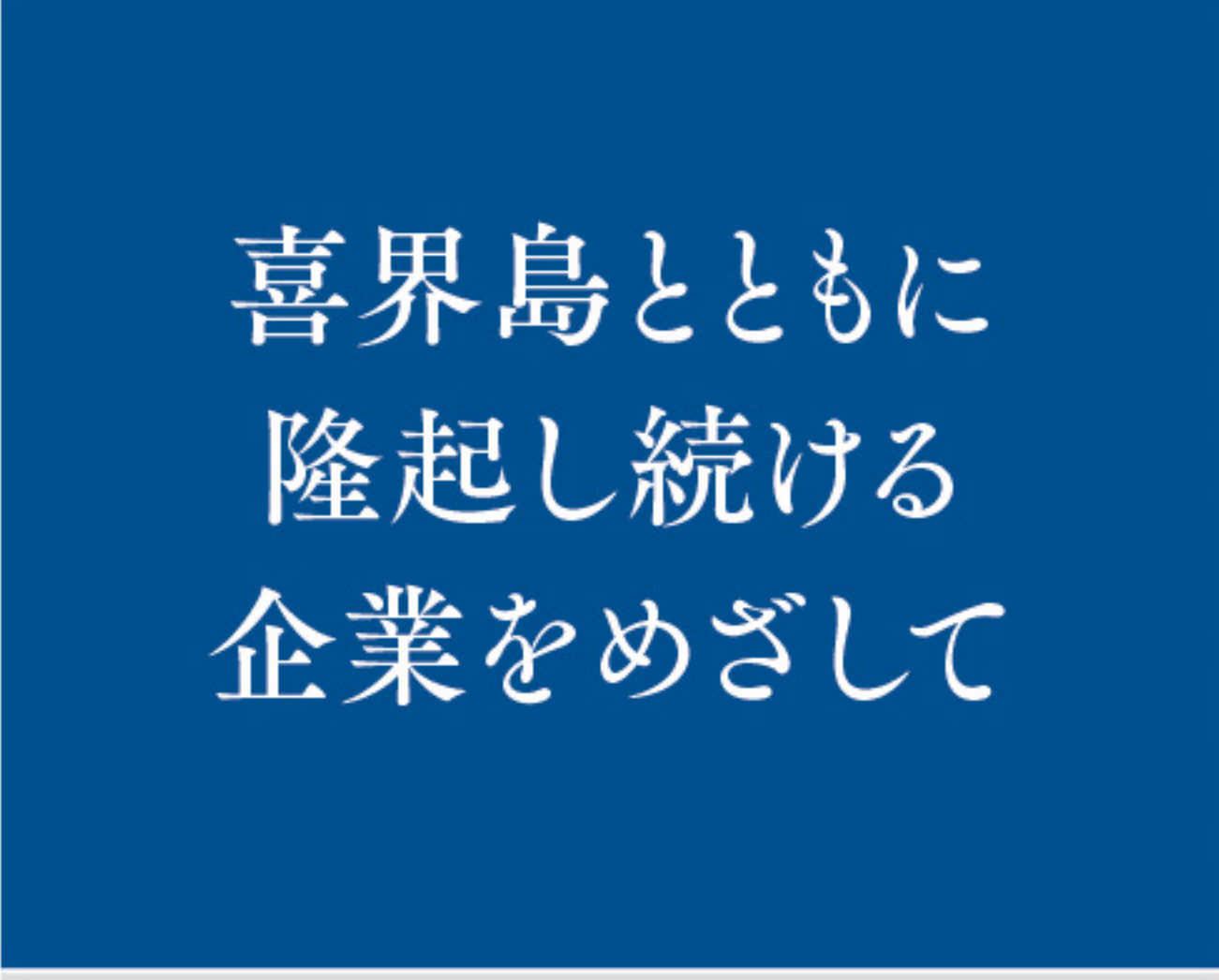




有機純黒糖「黒いダイヤ」
有機白ゴマ「白いダイヤ」



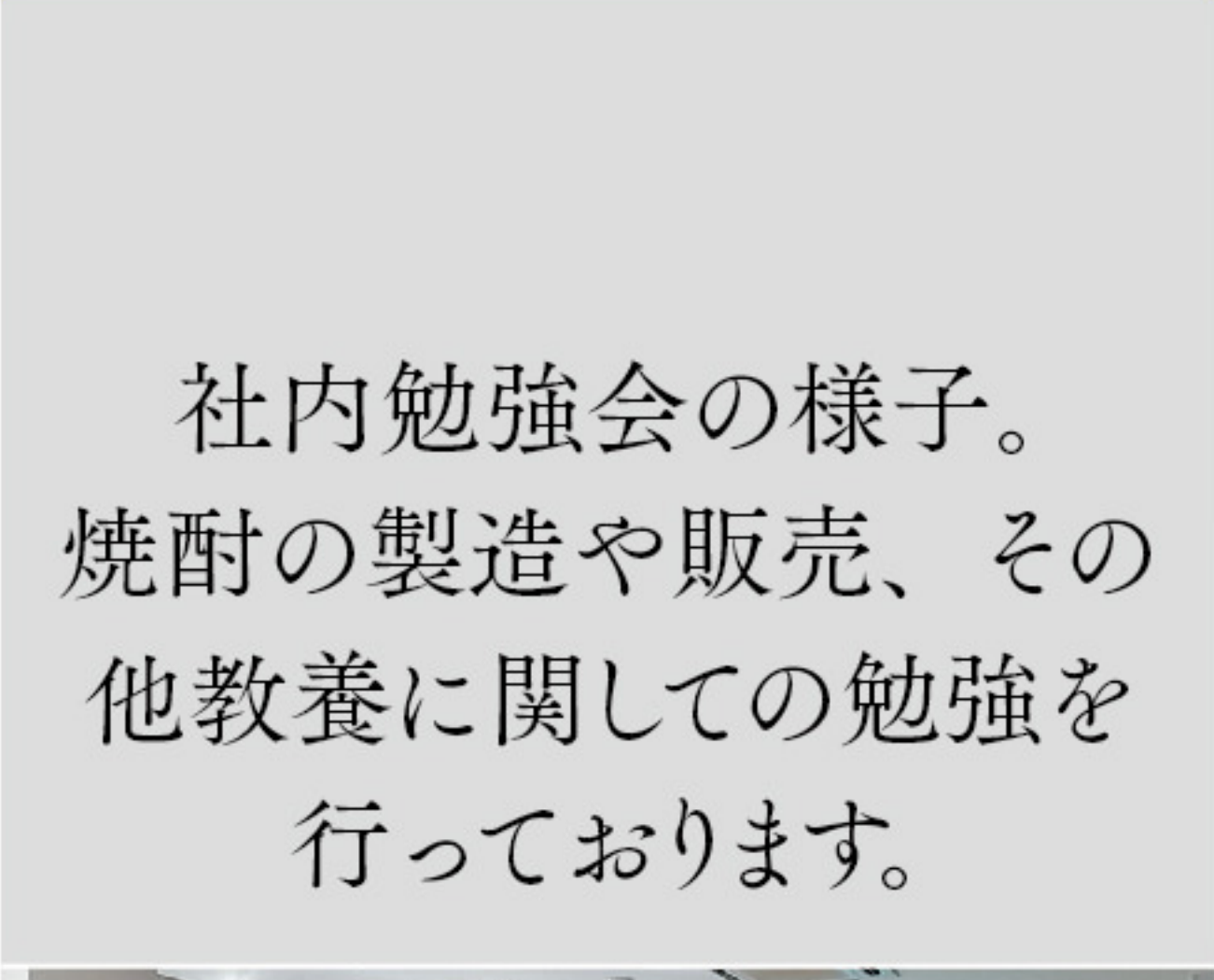




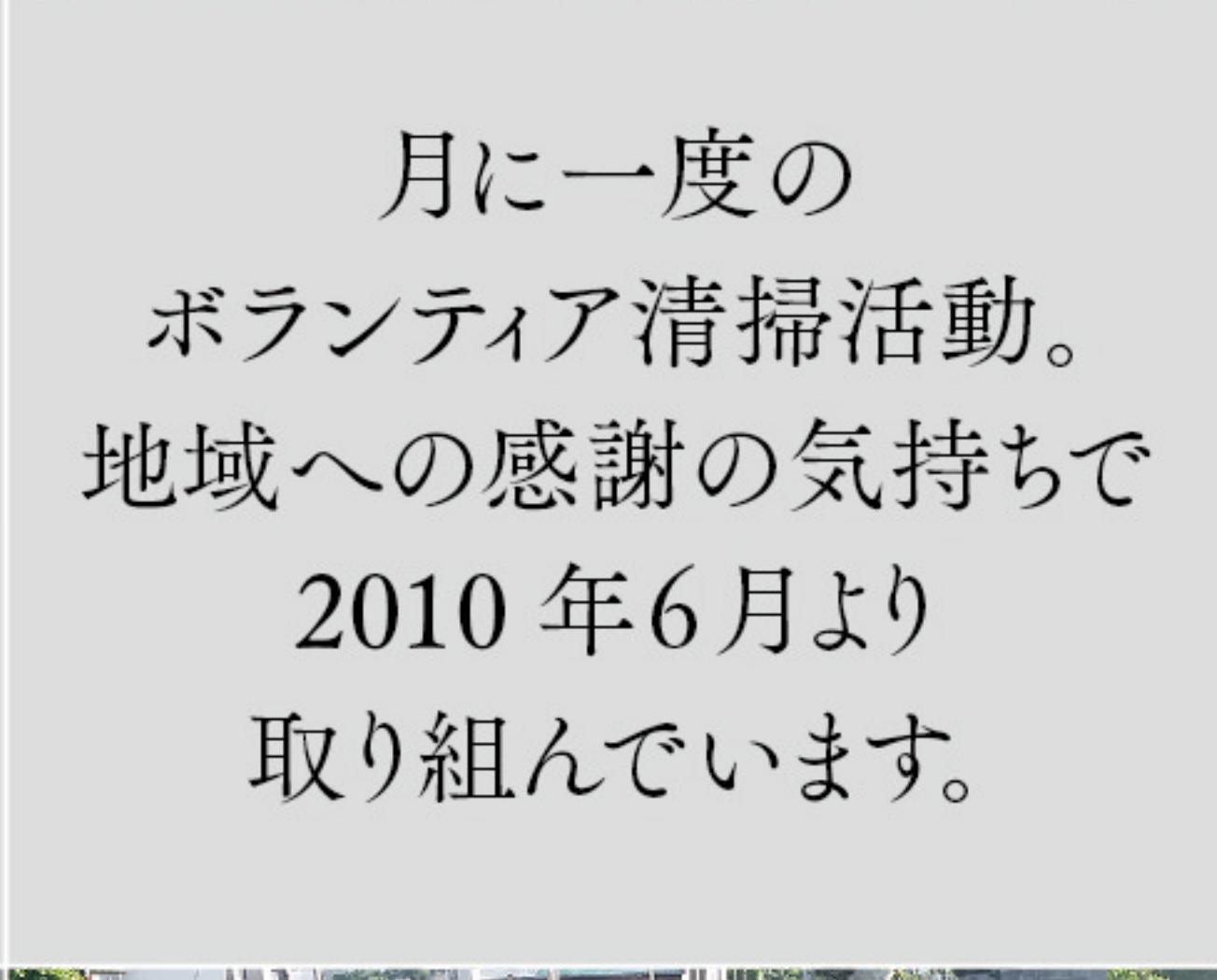
喜界島とともに
隆起し続ける
企業をめざして



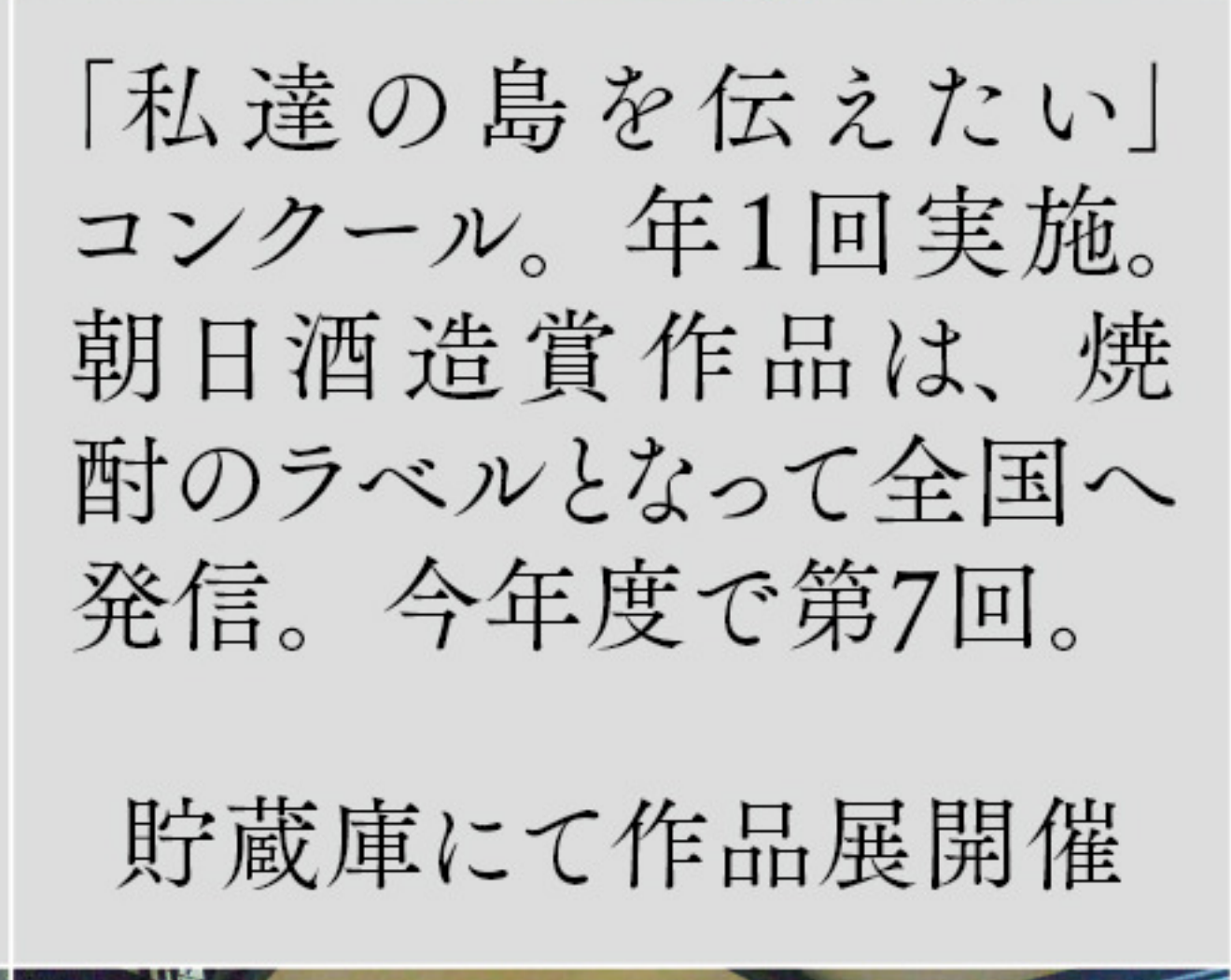




社内勉強会の様子。
焼酎の製造や販売、その
他教養に関する勉強を
行っております。



月に一度の
ボランティア清掃活動。
地域への感謝の気持ちで
2010 年6月より
取り組んでいます。



「私達の島を伝えたい」
コンクール。年1回実施。
朝日酒造賞作品は、焼
酎のラベルとなって全国へ
発信。今年度で第7回。

貯蔵庫にて作品展開催





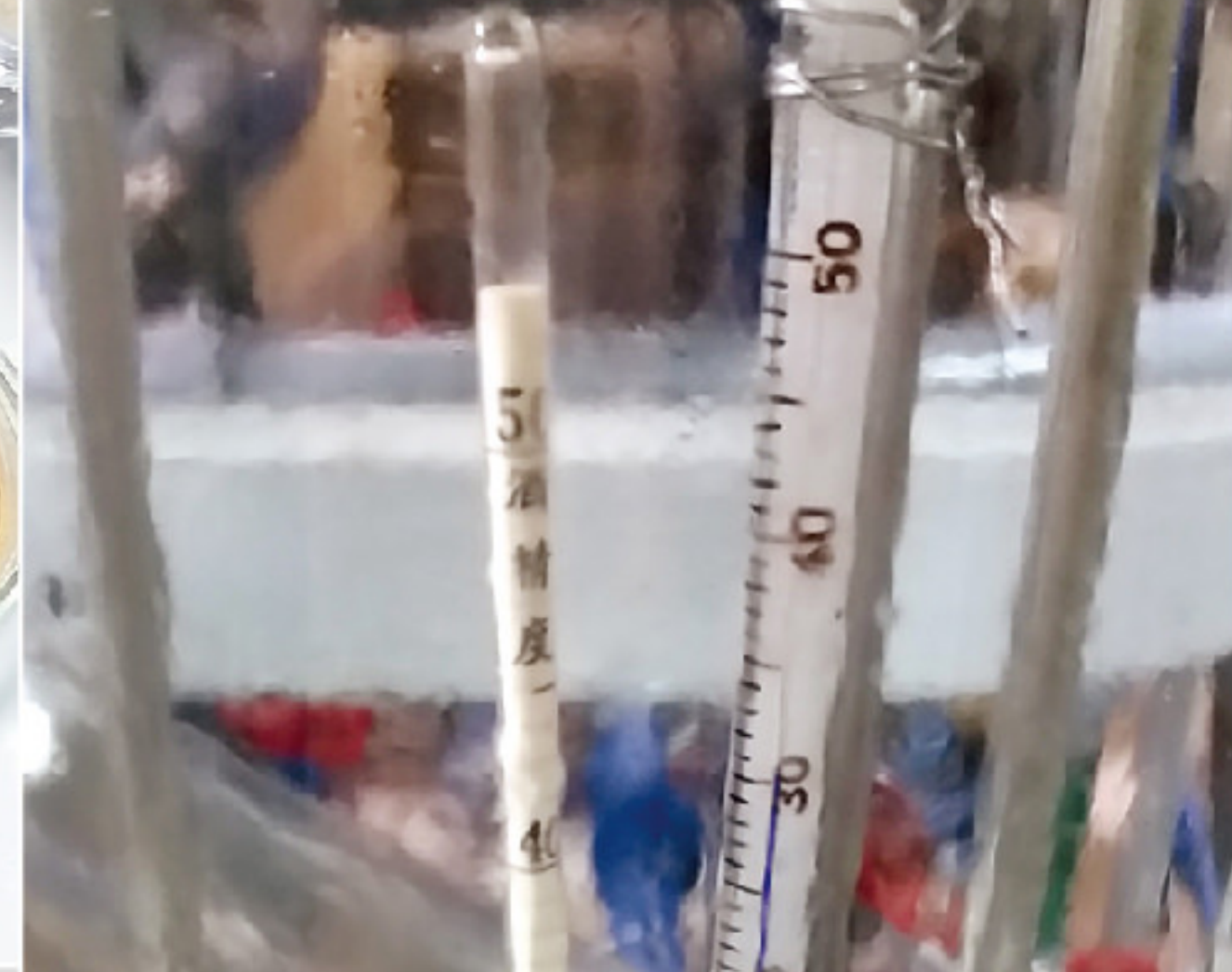


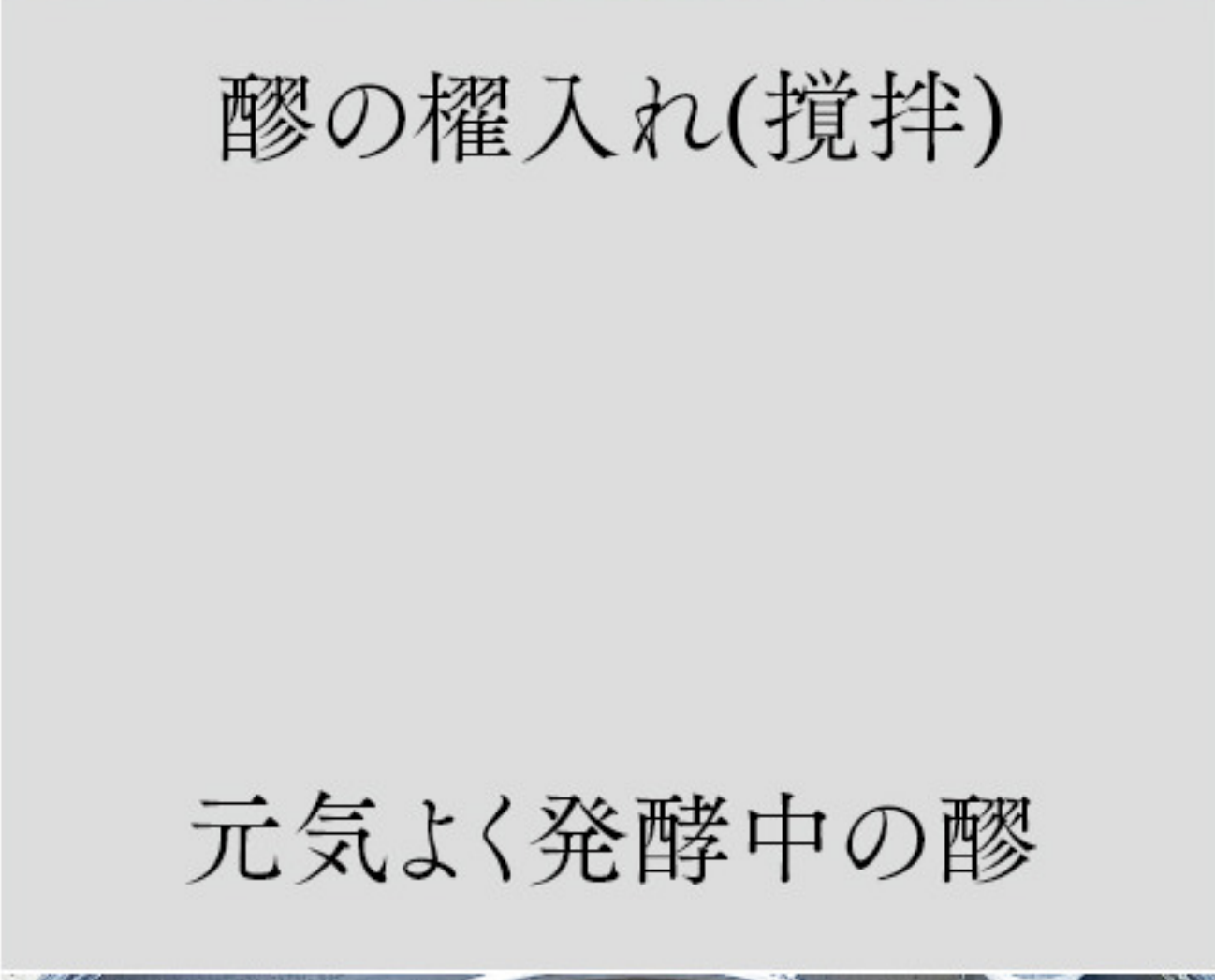


醪の搾入れ(撈拌)

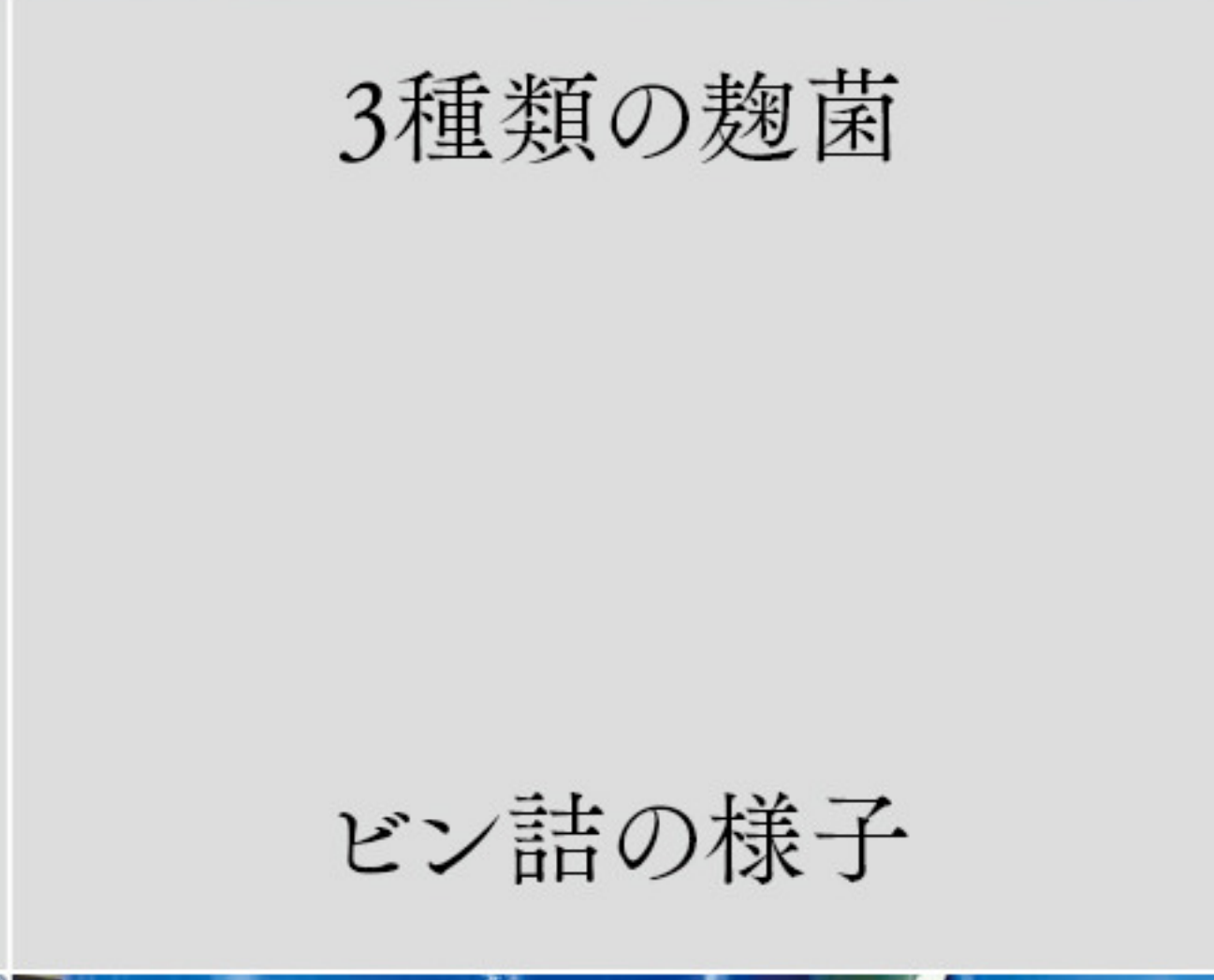


3種類の麹菌

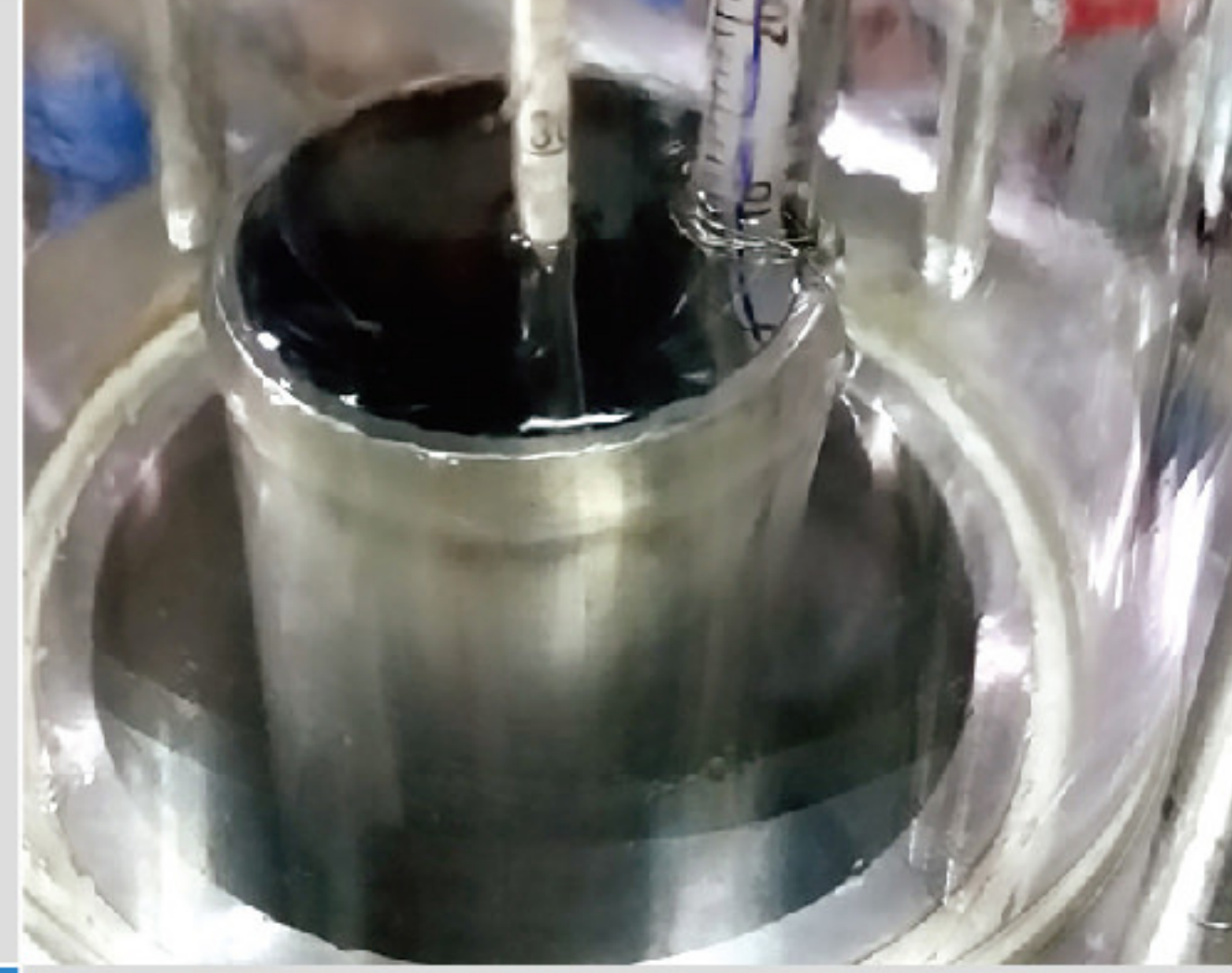




元気よく発酵中の醪



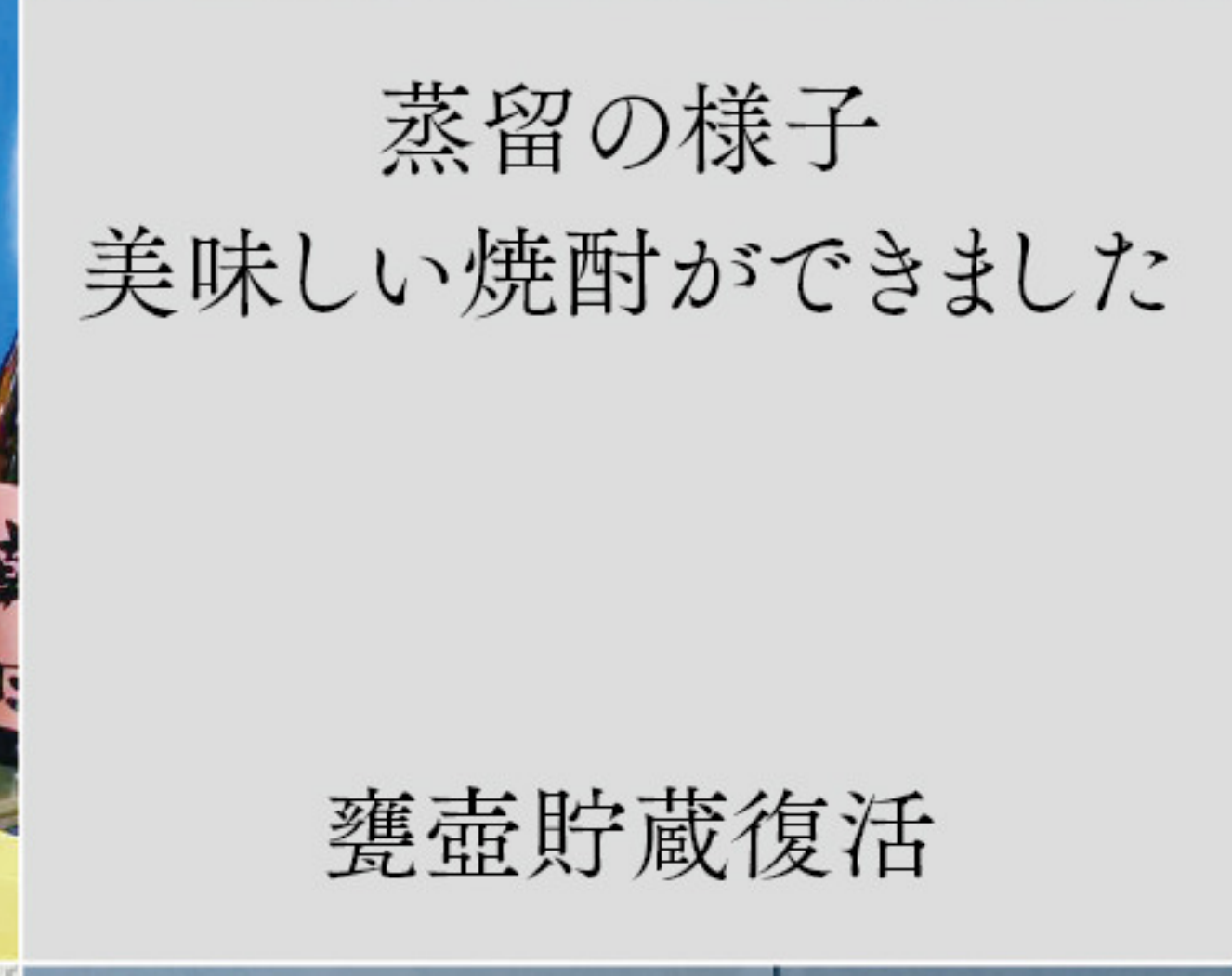
ビン詰の様子



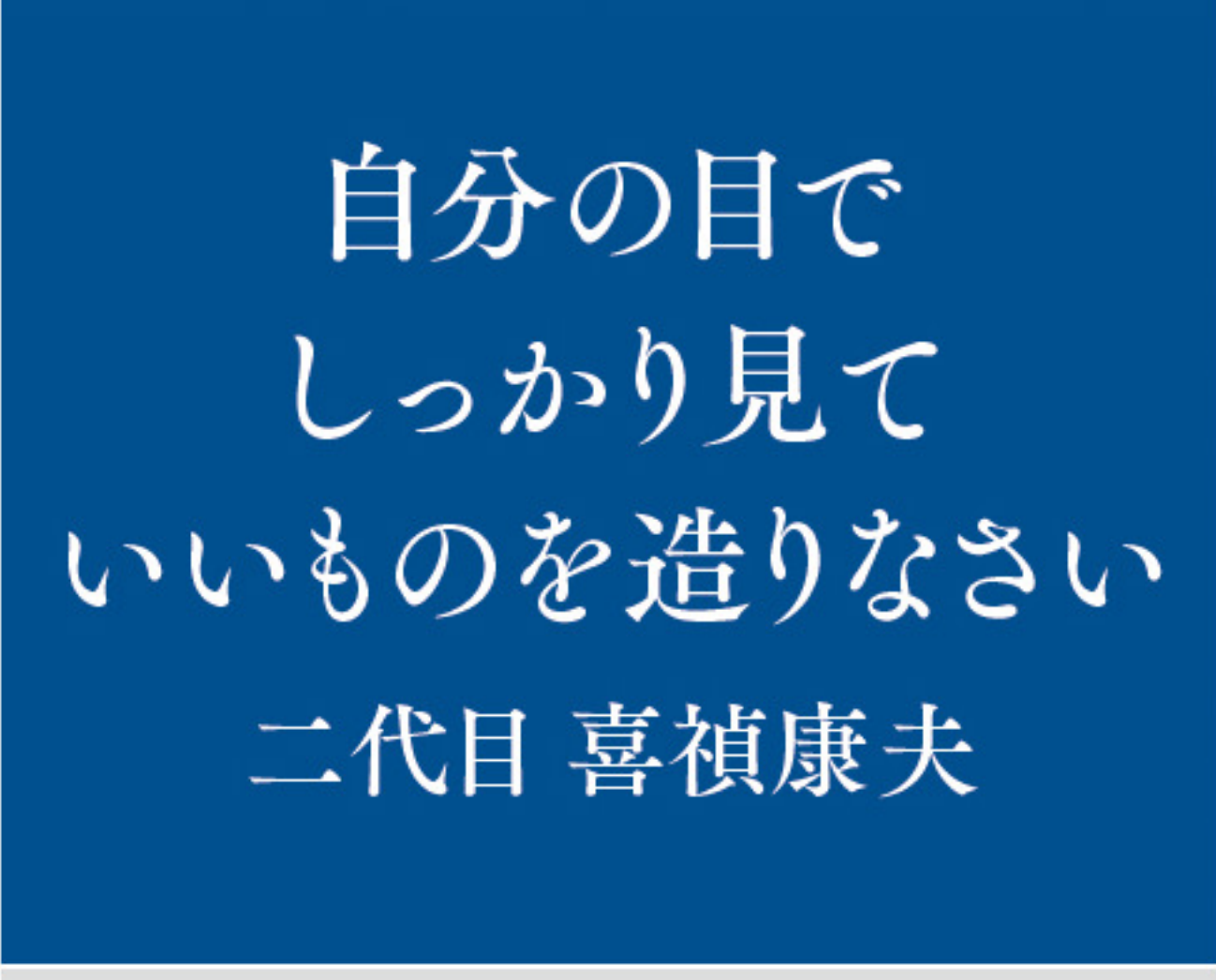




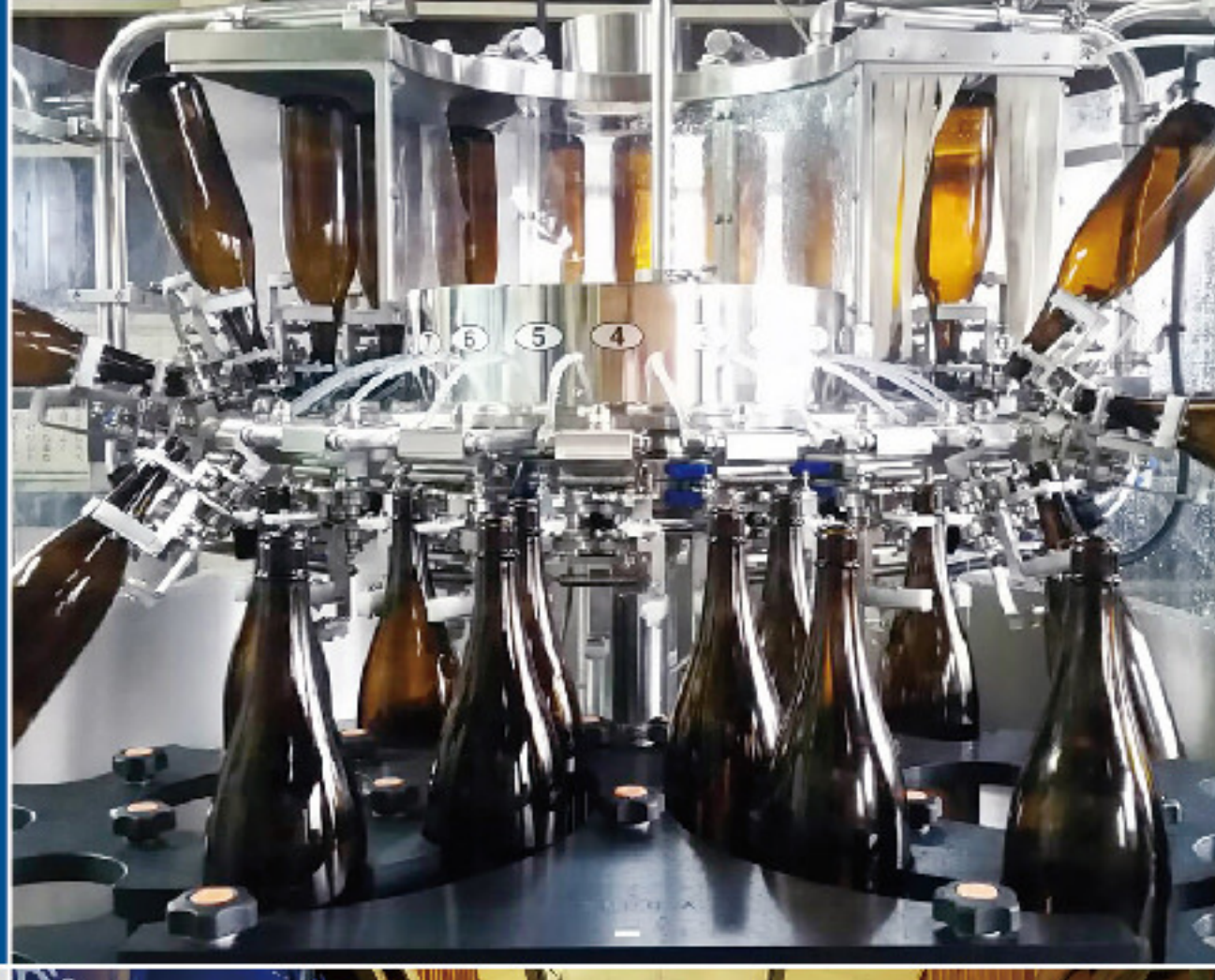
蒸留の様子
美味しい焼酎ができました



甕壺貯蔵復活



自分の目で
しっかり見て
いいものを造りなさい
二代目 喜禎康夫







毎年、約 300 名の
お客様が
蔵見学にいらしています。







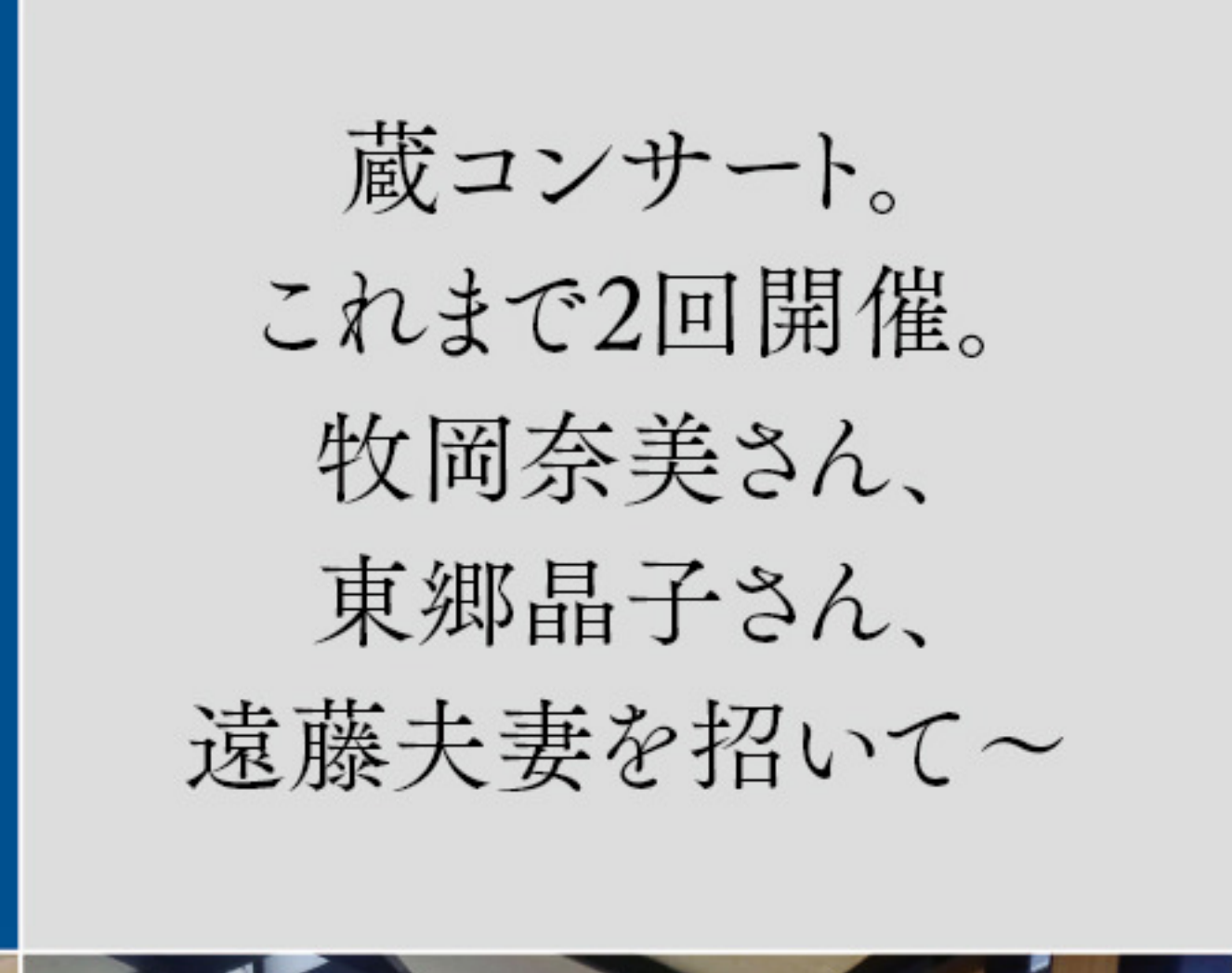




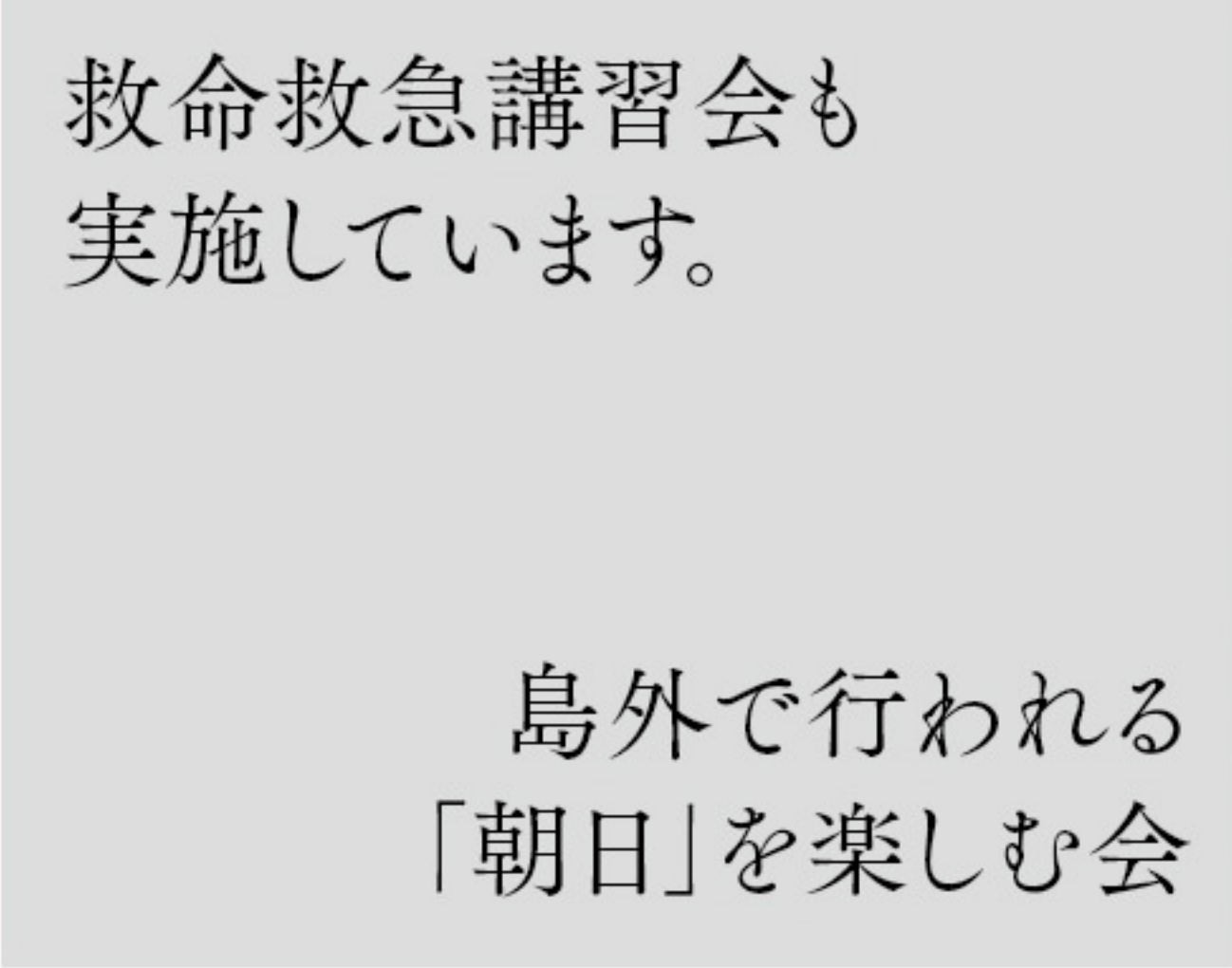




100年先の人の
側にも「朝日」を



蔵コンサート。
これまで2回開催。
牧岡奈美さん、
東郷晶子さん、
遠藤夫妻を招いて～



救命救急講習会も
実施しています。



島外で行われる
「朝日」を楽しむ会

