



株式会社丸十大屋

平成24年度採択

【対象類型】

【事業類型】 設備投資のみ

事業計画名

脱塩装置の導入による生産プロセスの強化



電気透析脱塩装置を導入

事業の背景・目的

当社は天保15年(1844年)、紅花商として創業、明治中期より醸造業をはじめ。厳選素材入り醤油「味マルジュウ」は、50年前に時代を先取りした商品として発売以来、山形の味として当社の看板商品になっている。

山形県は全国的にも脳卒中の罹患者が多く、予防的手段として減塩を推進する必要がある。県民の健康増進のために貢献できる商品のレベルアップを図ることを計画的に検討した。従来の減塩醤油は、火入れの後に水を加えることで塩分を調整していたが、塩分を抑えると同時にうま味も低下することが弱点であった。また、味の調整は人による作業であったため、作業者の技量に頼る部分が多く、品質のバラつきが否めない状況であった。

事業内容

減塩商品のレベルアップを図るため、社内に「おいしく減塩プロジェクト」を立ち上げ、従来の減塩醤油の全般的な見直しを検討した結果、脱塩装置を導入し製造工程を変更することにした。

導入した脱塩装置は、人工透析の原理を利用した半透膜、ある物質は通過させ、別の物質は通過させない膜を使用し製造を行うため、醤油から塩分だけが抜けるようになる。

脱塩装置を使うことで、通常の商品と同じ工程で製造し、充填直前に脱塩処理することが可能となる。そのため、うま味を落とすことなく、減塩商品が完成する。

業務内容

しょうゆ・みそ醸造業。食生活の変化に合わせて健康・グルメ・即席指向の新製品開発に取り組み、しょうゆ風調味料・つゆ各種・即席みそ汁・ぼん酢等を国内外市場に出している。平成11年5月オーガニック国際認証(OCIA)取得、平成12年6月ISO-9001、平成19年6月ISO-22000、平成26年5月ハラル認証取得、平成30年10月蔵膳屋オープン。



丸十大屋 外観

代表者: 佐藤 知彰
設立年: 昭和28年4月 創業: 天保15年(1844年)
資本金: 3,000万円
従業員: 41名

住所: 山形県山形市十日町3-10-1
電話: 023-632-1122 FAX: 023-623-5815
URL: <http://www.marujyu.com/jp/>
e-mail: ホームページお問合せより

県民に愛されて半世紀、味マルジュウ、健康志向に伴い本物志向の減塩商品に安心して手軽に食べられるレトルト食品の開発にも力を注ぐ



脱塩装置によりうま味を落とさず、減塩した商品



醤油、味噌だけでなく、めんつゆなどさまざまな新商品も

事業の成果

本事業で導入した脱塩装置により、うま味を落とすことなく減塩することが可能となった。醤油本来の味、香り、色合いを保ちながら減塩した商品は、他社の減塩商品との差別化になり、本物志向の商品が出来上がった。

これまでは、水を加えることで塩分を調整し、調整は作業者の技量により品質に差が生じる懸念があったため、商品の完成度という点で積極的に売り込むことが出来なかった。しかし、脱塩装置による製造により、自動化されたことで生産性が上がり、品質面では本物志向の商品となったことで、積極的な販売戦略を行い、既存の顧客はもとより、仙台圏の顧客に対しても販売を強化していく。健康増進に寄与できる商品としてレベルアップ出来た。

今後の展望

高齢化はますます進んでおり、脳卒中对策も含め、減塩を必要とする高齢者をはじめ、幅広い層に訴求していく。医療関係、県立病院などにすでに当社の減塩醤油が入っており、減塩指導にも活用されている。また、塩分の調整が自在にできるため、家庭用、業務用の減塩タイプの醤油風調味料やめんつゆの新商品開発を行っていく。

海外展開では、平成26年にハラル認証を取得し、マレーシアを中心に販売している。これまでは醤油、味噌を主に製造してきたが、今後は醸造業から食品メーカーとして、手軽に食卓に並べられるレトルトカレーなどの食品加工分野にも力を注いでいく。平成30年10月に自社商品の販売と軽食を提供する、店舗「蔵膳屋」が開店した。