

有限会社 石孫本店 湯沢市岩崎字岩崎162番地

高純度の地下水の安定確保により、昔ながらの家付き酵母を使用した醤油・味噌の安定製造を実現

事業計画名 家付き酵母を使用した独自の醤油・味噌製品を環境負荷低減下で安定的に生産する方法の確立

概要 歴史的要因に起因する「家付き酵母」による、同業者が真似できない独自の技術の製造に不可欠な地下水汲み取りが、現在高い環境負荷下での製造を余儀なくされている状況を改善し、さらなる新製品を安定的に生産することを目的とする。

取組のきっかけ

純度の高い地下水確保の必要性

当社は創業が幕末より続く醤油・味噌の醸造販売元である。全国でも数少ない「家付き酵母」を用いた独自の発酵技術で製造しており、古い蔵がなければ発酵されないという特有の製造環境を経営資源としている。そしてこの醸造には、純度の高い大量の地下水が不可欠となる。地下水は製造のほか、道具・現場の清掃などあらゆる部分で大量に使用するが、旧式の汲み上げ装置に能力的問題があり、非効率な生産が続いていた。

東日本大震災による蔵の一部倒壊

東日本大震災で蔵の一つが倒壊する被害を被った。醸造能力を補完するためには、仕込み調整を行う樽を無くし、残りの蔵での生産をフル回転させる必要があり、大量の地下水を安定的に確保する必要があった。

革新的なものづくり・サービスの目標

地下水の安定供給

地下水汲み上げ装置および除鉄・除マンガン装置、自動受水装置を導入し、純度の高い水を安定供給する。

新商品の開発

「家付き酵母」を使用した独自の醤油・味噌製造の強みに加え、使用する水の純度が安定することで可能となる新商品を開発する。

革新的なものづくり・サービスのポイント

良質な仕込み用水の確保

地下水から鉄分・マンガンを除き、良質な仕込み用水にする。

自動受水装置の導入による必要水量の安定確保

水の使用が一箇所に限られるといった非効率な製造環境が改善されるほか、高純度の水が安定的に確保されることで、場内の清掃環境も改善され、雑菌の繁殖が抑えられるため、新商品の開発に適した製造環境につながる。



地下水汲み上げ装置、除鉄・除マンガン装置



家付き酵母により熟成する樽

代表者 代表取締役 石川 裕子
TEL 0183-73-2901
FAX 0183-73-8131
URL ishimago.main.jp
創業 安政2年(1855年)

■資本金:960万円
■業種:味噌・醤油の醸造/販売
■従業員数:8人



自然の力を借りながらも蔵人が五感を研ぎ澄まし、伝統製法で惜しみなく手をかけて造り出す正真正銘、手造りの醤油・味噌を提供する。伝統を後世に残すことも仕事のひとつと考え、手作りの良さ・おいしさを伝えている。

事業の成果

高純度の地下水を安定的に確保

「鉄およびその化合物」「マンガンおよびその化合物」の数値が大幅に下がったほか、金属臭や味においても満足のいく結果が得られ、仕込み用水として最適な水を確保することができた。また、工場内の水回り全般にわたる水垢・鉄錆によるパイプ詰まりやボイラーの不具合が無くなるといった効果も得られ、効率的で安定した製造環境となった。

家付き酵母を使用した低塩玄米味噌を開発

製造環境が安定したことで、雑菌繁殖の心配が無くなり、仕込みに使用する塩分を抑えることができた。その結果、高機能玄米「金のいぶき」を使用した低塩玄米味噌「金の蔵」を新たに開発することができた。



低塩玄米味噌の新商品「金の蔵」



醤油の看板商品

今後の展開

新商品の販売拡大、既存商品の提案営業

新商品「金の蔵」は上質商品として平成29年3月から大手百貨店での取扱いが決定している。当社は創業以来の顧客に支えられ、口コミによる自然増が営業の主体であるが、既存商品を和食以外にも利用いただくなどの提案を行い、販路を拡げていく。

昔ながらの伝統製法の継承

昔ながらの道具・製法を守った当社の製品造りは全国的にも珍しく、同業者含め、多くの方々に見学いただいている。伝統製法を後世に伝えることにも力を注いでいく。