

長い歴史と伝統が育んだ自慢の味に加え、 消費者のニーズに対応した新たな調味料を開発



Trigger

取り組みの
キッカケ

時代の変化・味覚の変化に伴い、多品種調味料を製造 市場での競争力強化を目指す

味噌、醤油、ドレッシングなどの調味料類の市場規模は1兆6,000億円といわれています。かつては味噌や醤油といった基礎調味料が販売の中心でしたが、現在はメニュー専門型の調味料が主流となり、消費者の「求める味」「流行の味」「好みの味」など味覚にも変化が生じてきています。それに伴い各食品製造メーカーではさまざまな新商品を生み出しています。弊社は味噌・醤油の製造に関しては老舗として、長い歴史を刻み続けていますが、加工品（調味料類）は小ロット多

品種で対応しています。そこで今後は市場において競争力のある調味料を開発することが重要と考えました。本事業において、調味料の原料となる低塩味噌および高窒素醤油の開発、そしてこれらの新規醸造食品を原料として利用した調味料の効率的な製造工程の確立を目指していきます。



Plan & Action

計画と
実施状況

従来の設備を生かしつつ、新設備を導入 小ロットから大ロットへ転換していくためのステップ

新規醸造商品を使用した調味料を効率的に製造するため、昇温速度が早く安定して殺菌することができる「斜軸ニーダー」、粉体と液体を連続的に混合するための「原料混合設備」、4,000Lの「調合タンク」を導入しました。◎斜軸ニーダー…製造工程上、ニーダーの軸封から汚染が生じる場合があります。生菌数を効率的に低減させ、他製品へのコンタミネーションの危険性を防ぐためには、軸封のない斜軸ニーダーが必要不可欠です。また安定した洗浄殺菌も可能なため、汚染の原因を削減できます。

◎原料混合設備・調合タンク…調味料の製造過程では、加熱処理が必須です。しかし、大ロットで加熱溶解から殺菌まで行った場合、製品の着色や品質劣化を招く場合があります。そのため、液体原料と粉体原料を混合しながら加熱処理なしで溶解させることができる設備を強化しました。



内池醸造株式会社

Company Profile

☎ 024-554-6581 ☎ 024-554-6585
〒960-0101 福島県福島市瀬上町字西上新田1-7
🌐 <http://www.uchiike.co.jp/>

Company outline

文久元年（1861年）の創業以来、キッコーツル醤油、キンサン味噌の醸造元として150余年の歴史を刻み続けています。生命を育む食に携わる企業として、安心・安全な商品作りを第一の使命とした上で、長きにわたって積み重ねてきた伝統を守り、更にその技術を活かした新たな味の創造に向け日々努力を重ねております。「変えてはいけないもの」「変わらなくてはならないもの」を常に意識し、「おいしい」をひとつでも多く実現し、信頼される企業を目指しています。



代表取締役社長
内池 崇



Outcome 得られた 成果

試作を重ねることにより、改善点が浮上 実商品化へ向けて具体的策で対応

味噌の塩分は通常12%程度ですが、加工適性を高めるため塩分が8%程度の低塩味噌の試作を実施。腐敗の危険性を考慮し、塩分濃度・麴歩合・水分調整を行いながら仕込配合検討試験を繰り返し、大豆・麴・塩の配合を調整。品質上問題なく味噌が



出来上がる配合を設定することができました。また、醤油の旨味の指標となる窒素成分は、通常の濃口醤油では1.7%前後ですが、試験醸造では窒素成分が2.1%以上と旨味成分濃度が高い、高窒素醤油を開発。加工品としての用途は十分にありますが、製造120日目には着色が進んでしまったため、今後、更なる発酵管理の検討が課題となります。これらの試作において、いくつかの改善点は残ったものの、多用途に活用できる醸造食品の開発および効率的な製造体制を構築することができました。

Next plan

今後の
活動計画

効率的な生産方法と衛生面の確保により 商品競争力の向上に期待

設備不足で実現しなかったことが本事業で具現化し、さまざまなプロセスによってカタチになりつつあります。今後は、生産設備全体の最適化や新規醸造食品を使用した商品を販売し、市場における品質的、価格優位性を生かして販売促進を行っていきます。現在1,300種もの加工調味料を製造していますが、主力商品の育成にも力を注ぎ、大ロット製造を実現、大手企業との競争にも対抗していきます。また新規醸造食品に関しては、単品での販売も始めているうえ、社内で得られた調味液への使用実績をもとに加工原料として販売も検討していきたいと考えています。

本事業での設備導入は、新規醸造食品製造時の限

定的な効果ではなく、既存の製造商品全体の生産性向上につながるため、市場における商品競争力の向上を期待しています。

