

有限会社宮城商店

平成25年度

■事業計画名

おいしくて手軽な「(新)乾燥漬物」の製造および販売

■概要

より幅広い年代に喜んでいただけるよう、漬物本来の味を損なうことなく、手軽に食べられ、独特な食感とおいしさを兼ね添え、常温流通可能な「(新)乾燥漬物」を開発したいと計画しました。

漬物の“さらに新しい食べ方”を提案することにより、新しい市場も開拓したいと考えています。

■分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
製造環境
バイオ
＜事業類型＞ 一般型
試作開発＋設備投資

■成果

本事業では、大きな課題が2つありました。

第1は設備投資でありましたが、①原料の洗浄機、②漬込みタンクおよび重石、ネット、③原料および漬け上がり製品の裁断用スライサー、④乾燥機、⑤個別包装機、⑥X線探知機、⑦成形用スティックカッター、⑧異物検査台を導入しました。

第2の課題は、商品化に向けてのソフト面についてですが、品質と流通形態、パッケージと品質など不確実なことが多かったため、信州大学との共同研究により、乾燥漬物商品開発のための試作品の分析・検査等を実施して問題解決を図りました。また、ネーミング・パッケージ開発・受容調査につきましては、当社営業企画担当による取引先との情報交換や店頭調査を実施し、また商品開発に意欲的な社員を中心に方向を固めて参りました。

2つの大きな課題を解決し、当初目標とした「(新)乾燥漬物」の試作品ができ上がりました。

平成26年度

■事業計画名

健康的で保存性が高く常温流通可能な精進料理の開発

■概要

世界遺産となった日本食は健康志向・禅の思想としても注目されています。

がんもどきや厚揚げ、高野豆腐等を使用した「長期保存・常温流通可能な精進料理的惣菜」を開発し、日本の食文化の根底にある感謝の心を国内外に発信したいと考えています。

■分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
デザイン
製造環境
バイオ
＜事業類型＞ 試作開発＋設備投資

■成果

本事業では課題が2つありました。

第1は設備投資でしたが、やわらかく腐敗しやすい大豆を扱うため、精度の高い自動包装機及びクリーンな環境を作るシステムを導入し、製袋機を改良しました。さらに味を均質化するため、調味料の充填機を改良して計量精度を高めました。

第2の課題は、精進料理の定義をより分かりやすくお客様に伝えるデザインやキャッチコピーをどうするかでしたが、広告代理店の指導により、進みたい方向を表現するデザイン等ができました。

以上の課題を解決し、がんもどきや厚揚げと野菜の試作品ができました。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

有限会社宮城商店（千曲市）

漬物文化を継承しつつ新たな食文化を提案。
「木の花屋」ブランドで漬物業界に新風起こす。

漬物の新たな可能性を広げる

信州でお茶うけ
といえば、まず漬
物。地域ごとに多
くの特産品があ
り、全国屈指の漬
物産地として知ら
れています。しか



お菓子感覚で食べられるセミドライの味噌漬

し全国的に漬物の出荷額は下降線をたどり、長野県もその例外ではありません。今年、県内の大手漬物メーカーが倒産するなど、漬物業界は生き残りをかけた厳しい事業展開を迫られています。

宮城商店は漬物・佃煮の製造で創業100年を超える老舗。宮城俊木社長で4代目を数えます。そこに嫁いできたのが、東京理科大応用生物科学科を卒業し、大手食品メーカーで商品開発などに携わっていた恵美子さん。専務取締役として「木の花屋」ブランドを立ち上げ、自社農園「木の花農場」でつくる野沢菜など地元産の原料を中心に、保存料・着色料を使わないこだわりの商品づくりを展開しています。

つねに明るく笑顔を絶やさない宮城さんですが、厳しい現状を次のように話します。「漬物の市場はこの10年で4割減少しました。漬物の伝統が失われていく中、企業として存続していくのは大変。でも会社がなくなったらお客様が困る、と思っている。だから必死です」。

食品メーカー時代、ワイン醸造家をめざしたこともあり、視野の広さは宮城さんならではの。ヨーロッパで出会った野菜の保存食に野沢菜漬との共通点を見出し、一流ソムリエが同社の佃煮をパスタに使ったことに力を得て、漬物を調味料として使う料理を考案。こだわりのチーズショップと共同開発した漬物ピザ、赤ワインを使った漬物など商品の開発や、漬物、チーズと一緒にワインを味わう提案など、漬物の新たな可能性を広げています。

セミドライの味噌漬を開発

「漬物を食べなくなったのは洗ったり、切ったりと面倒くさいこともひとつ。若い人もおいしいとは言ってくれるけど、買わない（笑）。形態を

変えなければだめ。ならば、お菓子感覚で手軽につまめるようにしようと思ったのが、セミドライの味噌漬を作るきっかけでした」

ものづくり補助金を活用

し、食品用乾燥機と異物混入をチェックするX線検査器などのラインを構築。試行錯誤を繰り返しながら、ようやく納得のいく商品の完成にこぎつけました。課題はコストと販路。「高級ワインバーで出すような値段になってしまいました（笑）」。

宮城さんが考える信州の漬物とは、料理の素（調味料）であり、旬に採れた野菜を保存するエコフード、食物繊維とビタミン・ミネラルが豊富なヘルシーフード。東北の震災の被災地でふるまった漬物がとても喜ばれたことから、精神的なニーズも大きいと考えています。

「信州の食の伝統と農業を大切に守り、漬物文化を次世代に引き継いでいきたい」。伝統から新



「木の花屋」本店

たな食文化を創り、新しい市場を開拓していく同社の取り組みに全国から注目が集まっています。



食品用乾燥機



有限会社宮城商店

代表者 代表取締役 宮城俊木

創業 1909（明治42）年

資本金 1,200万円 従業員数 26名

本社 千曲市大字中355

TEL.026-272-0428 FAX.026-272-5954

事業内容 漬物、山菜佃煮、コンフィチュールの製造、販売



専務取締役
宮城恵美子 氏