佐々長醸造 株式会社

DATA
［代表者名］代表取締役社長　佐々木　博　［設　　立］1951年2月　［事業内容］味噌、醤油、麺つゆ、早池峰霊水の製造販売
［実施場所］〒028-0114　岩手県花巻市東和町土沢5区417　［ＵＲＬ］http://www.sasachou.co.jp
［資 本 金］2,000 万円　［従業員数］38名　E-mail. info-1@sasachou.jp
TEL.0198-42-2311　FAX.0198-42-2204

26 年度 事業計画名　生味噌を主体として110年続く老舗味噌屋の「本格だし入り味噌」領域への本格進出

時代のニーズに応える老舗味噌屋の挑戦。生味噌の風味を活かした「だし入り味噌」の商品化への取り組み

「だし入り味噌」の需要の高まりから、創業以来こだわり続けてきた生味噌の風味を活かした、だし入り味噌の開発に着手。蒸気加熱攪拌機「レオニーダー」を導入し、だし入り味噌を商品化、幅広い世代への販路拡大を狙う。

生味噌にこだわる老舗味噌屋の時代への対応。本格だし入り味噌への進出

当社は明治39年の創業以来、味噌、醤油の製造を行ってきており、「品質第一」を合言葉に花巻市東和町の恵まれた大自然のなかで、長き伝統と新しい技術に培われたこだわりの商品を提供してきた。こうした中、味噌は昔からの製法にこだわり、加熱を行わない「生味噌」を製造、販売し県内はもとより全国に販路を拡げ、味にこだわる消費者から高い支持を得ている。

近年、共働き世帯の増加や生活様式の変化により、家庭における家事の時間短縮が求められている。このため味噌にだし（出汁）が入っているだし入り味噌の需要が高まっていた。また、当社の大手取引先から、だし入り味噌製造の申し出があったことから、生味噌にこだわる基本路線はそのままにして、これとは別に若い世代を中心とした顧客ニーズへ対応することとした。

老舗の風味をそのままに開発された「だし入り味噌」。

蒸気加熱攪拌機レオニーダーを導入、だし入り味噌を商品化

だし入り味噌は生味噌を基に製造するが、生味噌に存在する「酵素」がだしの旨味を分解するため、酵素の働きを失わせることが不可欠であり、製造工程で生味噌を加熱処理する必要があった。このため当社では生味噌を蒸気で加熱しながら攪拌し、冷却も行う蒸気加熱攪拌機「レオニーダー」を導入した。生味噌は繊細な食品であり、数秒間一定の温度で加熱後、水を利用し緩やかに冷却しなければ褐変する食品である。レオニーダーは生味噌を加熱後、釜内を減圧することにより味噌を気化熱で冷却し、味噌の変色や味の劣化を防止するものである。また、生味噌にある気泡を除去し食品の組織を密にして、なめらかな味と落ち着いた色合いを保つことも実証されている。

加熱、攪拌、冷却を行うレオニーダーの導入により、作業は効率化されまた、取引先との共同試作の結果、高い評価が得られたことから生産体制を整えることができた。

本事業により導入した蒸気加熱攪拌機「レオニーダー」。

いわて生協プライベートブランド商品の開発

だし入り味噌の開発に着手する契機となったのは、当社の大口取引先である「いわて生活協同組合」（以下「いわて生協」）からの強い要望があったためである。

しかし、いわて生協のプライベートブランドで商品化するには、いわて生協組合員により構成される商品委員会から商品認定していただく必要があり、組合員の要望や意見を取り入れ、試作を何度も重ねることとなった。

こうして、いわて生協の商品委員会が求める味や風味を実現しただし入り味噌が完成した。このだし入り味噌は多くの組合員から高い評価を得て売り上げも好調なことから、当社の自社ブランド品としても販売を開始している。

杉樽で一年以上熟成させ作られる「生味噌」。佐々長の「だし入り味噌」はクラシック音楽を聴かせながら熟成させる。

老舗の誇りで味噌文化を支える

創業以来、生味噌づくりにこだわり続けてきた当社が、新たにだし入り味噌を商品化したことは、老舗の味を今の時代と調和させたといえる。生味噌とだし入り味噌それぞれのニーズに応え、日本の味噌文化を支えていくことが使命であると考えている。

また、だし入り味噌の売り上げ、利益の増加はプライベート商品や自社ブランド品の製造拡大、および地域雇用の受け皿の強化にもつながるものである。今後も販路拡大に努めるとともに雇用を押し広げ、さらなる商品の開発に力を注いでいきたい。

「こだわるのは県産大豆と県産米を使った商品づくり。岩手の食文化を支えていきたい」と語る、代表取締役社長の佐々木博さん。