

# 株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場

平成26年度

## ■事業計画名

みその新規海外需要に応えるための専用充填包装機の導入

## ■概要

「無添加・非加熱の有機・ハラール・コーシャ認証みそ」を製造する専用包装機を導入し、原料や品質に厳しいヨーロッパや宗教面で制約があるアメリカ、中東向けに、みそを輸出し、世界に和食を発信する一役を担う。

## ■分類

- ＜対象類型＞ 革新的サービス  
○付加価値の向上  
新規顧客層への展開  
商圏の拡大  
独自性・独創性の発揮  
機能分化・連携
- ＜事業類型＞ 一般型  
設備投資のみ



## ■成果

「無添加・非加熱の有機・ハラール・コーシャ認定みそ」を製造する専用の充填包装機を導入し、原料や品質に厳しいヨーロッパや宗教面で制約があるアメリカ、中東向けのみそを生産できる体制が整備できた。



天然蔵

# 好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場（長野市）

有機、国産原料100%の生味噌にこだわる。  
さらにきめ細かいニーズに対応し、海外市場へ。

## 有機味噌では業界3位

日本の食卓に欠かせない味噌の全国生産量は現在約42万トン。そのうち長野県内で生産される「信州味噌」は約50%のシェアを誇ります。もっとも食の多様化（西欧化）などにより、全国の出荷量は微減が続き、今後もその傾向は強まるとされています。



有機玄米味噌赤300gカップ

マルモ青木味噌醤油醸造場は1928（昭和3）年、糀の製造販売からスタートし、しょう油から味噌専業へとシフト。現在、大豆、米などの原料はすべて国産もしくは有機。しかも無添加、あるいはアルコール添加により酵母菌を静菌したこだわりの生味噌づくりに特化しています。「大手メーカーとの差別化を目指し、40年ほどかけて付加価値の高い味噌づくりに取り組み、ブランド化を図ってきました」と同社の青木幸彦社長。

同社では生産量の増加に対応するとともに、厳しい衛生管理基準に適合するため設備投資を積極的に行ってきました。そうした長い取り組みにより有機味噌では業界3位という地位を獲得。百貨店・スーパーなど品質にこだわる取引先から高く評価され、生活クラブ生協のPB商品も手がけています。

一方、日本の米づくりを守ることが国土の保全につながっているという事実を広く知ってほしいという発想から、JA、生活クラブ生協との農商工連携事業にも取り組んでいます。「これも中央会にお世話になり農商工連携補助金を活用しました」。

## 海外需要にきめ細かく対応

今回、同社がものづくり補助金を活用して導入したのが、有機・ハラール・コーシャ認証に対応した小容量の味噌充填包装機。

味噌は国内需要が減少する一方で、近年輸出が伸びています。欧米を中心に日本人の健康長寿に深く関わる食品として注目され、健康食品として

食べる人が増えているのが理由のひとつ。「和食」を海外に積極的に紹介しようという国の政策も追い風に、味噌業界では海外のさまざまな展示会に出品し商談を行う動きが目立ってきています。

同社も海外業者と密接にコミュニケーションをとりながら、国産原料や有機原料使用の味噌を各国のニーズに合わせて輸出しています。さらに有機JAS認証、アメリカ有機規格（NOP）、EU有機認証（BIO）のほか、2014年にはハラール認証（イスラム教徒向け認証）とコーシャ認証（ユダヤ教食品認証）を取得し、海外有機市場にも本格的に参入しています。

もっとも「利益が出るのはこれから」と青木社長。「私を含む海外営業担当3人が現地に頻繁に出かけ、展示会への出展やスーパーでの試食会など地道な活動をしています。経費はかかりますが、それを継続的にやっていかないとなかなか現地の人には売れていきませんから」。



仕込

同社では中小規模ならではの小回りの良さを活かし、海外需要にきめ細かく対応することで「Miso」の需要拡大を目指しています。



## 株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場

代表 代表取締役 青木幸彦  
創業 1928（昭和3）年4月  
資本金 3,000万円 従業員数 39名  
本社 長野市大字風間字下河原2180-1  
TEL.026-221-3868 FAX.026-221-3656  
事業内容 味噌・醤油・糀・農産物加工保存食糧品の製造・販売など