

有機JAS認定の新商品開発による販路拡大と生産性の向上

新規顧客層への展開、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化

安心安全度が向上、品質も安定 本格的に有機商品づくりの体制整う



有機JAS認定の新商品開発などにより販路拡大

【経営理念】

- 一. お客様に「笑顔」「喜び」「感動」をお届けすることが私たちの喜びであり使命です。
 - 二. 働く仲間、その家族の「幸せ」を目指します。
 - 三. 「地域社会の発展」に貢献します。
- ～「醸魂」の心を持って愛される企業を目指します～

大正10年創業の醤油・味噌の醸造元。三代目の垣崎正紀さん、四代目宏次さんを中心に家族的な雰囲気の中、創業より伝わる仕込み本蔵の木桶を大切に使い、昔ながらの伝統の技法で醤油、味噌の醸造に取り組んでいる。その一方で、差別化、魅力アップを図るため有機JAS認定工場として甘酒と味噌の認定を受け、新商品開発に挑戦。中でもブームも手伝って有機JAS認定のノンアルコール甘酒「有機あまざけ」は人気商品で、ニューヨークやロサンゼルスにも輸出している。また、有機JAS認定の製品だけでなく、醤油、味噌、麴を原料に、塩麴、麺たれ、ドレッシング、焼き肉のたれ、もろみ、ポン酢など多品種の発酵食品の開発に力を注いでいる。



充填機導入により手詰めから機械化へ 出荷作業の効率アップ

従来は容器への充填は手詰め作業だったが充填機の導入で機械化することができた。特に「有機あまざけ」は生産に追われ、充填機で乗り切っている。一日に何種類をも充填する場合は、食材の切り替えごとに機械を洗浄しなければならないが、工具なしで簡単に分解できるものを導入したので、洗浄にかかる時間も短縮でき、出荷作業の効率アップに一役買っている。

また、金属検出機の導入で安全安心度が向上。これまでは検出機がないために百貨店や大手スーパーなどとの商談が成立しないケースもあったが、今後は、販路拡大を目指し、積極的に売り込んでいく

垣崎醤油店
社員の皆さん



充填機、金属探知機、小麦処理設備、プレハブ製麴室(2室)、みそ用タンク、味噌用製麴室(サナ板付)、醤油用製麴槽サナ板



- 1 有機JAS認定、海外でも人気の甘酒
- 2 出荷作業を効率化するために導入した充填機
- 3 安心・安全な商品づくりのためにコンベア式金属検出機も導入
- 4 プレハブ製の麴室
- 5 小麦処理設備

ことができる。

プレハブ製の麴室も2室設置。他の原材料が混入しないよう清掃可能なステンレス製の内板にし、さらに麴槽もステンレス製にし、醤油と味噌のそれぞれ専用の麴室とすることで、麴の温度管理がしやすくなり、製品の品質安定や品質保持が可能となった。

近く、醤油も有機JAS認定を取得する予定で、新工場建設と併せ、今回の設備導入により本格的な有機商品作りに向けての体制整備ができた。



作り手の顔や工程の「見える化」を進める

毎日使う調味料だからこそ消費者に安心して食してもらえるようホームページやカタログに作り手の顔や工程が伝わるよう工夫。日記調のブログも月3～4回のペースで更新し、季節ごとに自社製品を使ったレシピも紹介している。常時五十種類近くの商品を備えている同社、ネットや通信販売に力を入れる一方、スーパーマーケットトレードショーなどの展示会へも積極的に出展、販路開拓と同時に商品のブラッシュアップや新商品開発のための情報収集にも努めていく。

日本の食文化を支えてきた発酵食品への関心を高めるために地元では醤油、味噌、麴の教室や工場見学会を定期的開催、海外に向けても「世界で愛される醤油屋」を目指し、米国をはじめイギリス、ドイツなどヨーロッパにむけても販売網を拡大していく。

(有)垣崎醤油店



導入に合わせて新築した本社工場

代表者名：垣崎 正紀
 設立年月日：大正10年
 資本金：3,000千円
 従業員数：7名
 業種：醤油・味噌醸造業
 住所：〒696-0102 島根県邑智郡邑南町中野1046
 電話：0855-95-0321
 FAX：0855-95-1186
 URL: <http://kakizaki-s.com/>
 メール: kakizaki@sx.miracle.ne.jp