

ものづくり補助事業成果事例

小容量高効率発酵タンクの導入に
高付加価値商品生産体制の実現

当社は、明治39年創業の老舗みそしょうゆメーカーで、加工調味料をはじめ酢、ソース、酒類等も手がけています。平成26年度ものづくり補助事業では、小容量高効率発酵タンクの導入による高付加価値商品生産体制の実現を目指しました。

事業取り組みの経緯

近年、みそ全体の需要は減少傾向にあります。一方で、無添加や減塩といった品質や、原材料産地などにこだわったみそについては売上が伸びています。そうした中、当社としても、こだわりの製品の生産に向けた、より高い品質のみそ発酵システム導入への見直しが急務となっていました。新しいみそ発酵システムは、みその製造工程で、1回の仕込量を減らしながら、生産効率を上げる製品作りを目指しました。



平成25年度導入のスパウト付パウチ自動充填包装機

実施内容

みそ仕込工程の中で用いる、みそ製造タンクを、2トンの繊維強化プラスチック（FRP）製発酵タンクから、1トンのステンレス製発酵タンクに変更しました。これにより、熱伝導率を低減し、平均30日の発酵熟成期間を3日間短縮して生産効率を高めました。タンク内発酵温度をムラなく均一にできるため、より高品質のみそ生産体制が構築できました。また、洗浄を強化し衛生面のさらなる向上も目指しました。

事業取り組みの成果

発酵熟成期間を現在の30日から27日と3日短縮するなど生産性が向上しました。発酵システムを見直し、無添加、減塩などにこだわったみそをはじめ、すべてのみそ



みそ仕込工程で用いるステンレス製発酵タンク

よる



補助金活用のポイント！

「百年乃蔵」みそシリーズは、素材のすべてを徹底的に熊本県産の良質な原材料にこだわりました。ホシサン百年の技術と想いによって究極のみそとして誕生しました。さっぱり上品なコクと香り、やさしい甘みを堪能できます。



製品は、新鮮さや、味ムラの無さ、ツヤ、香りなどトータルでレベルアップし、品質向上を実現することができました。



みそ、しょうゆの他にドレッシングやポン酢、甘酒なども発売

求める事業パートナー及び支援策

当社は平成25年度にも同補助事業を活用して、口径が異なるスパウトにみそなどの自動充填ができる「スパウト付パウチ自動充填包装機」を導入していますので、1回の仕込量を減らして小ロット製品に対応した充填作業を行うことが可能となります。みそは使いきるので、生産リードタイムを大幅に縮め、みその鮮度もより向上しました。これら新設備とホシサンの技術力を生かした相手先ブランド名製造（OEM）による生産やコラボレーションによる新製品開発による業務拡大を目指します。

皆さまに愛される「故郷の味」と、
時代が求める新たな「おいしい」を
作り続けます。

COMPANY PROFILE

ホシサン 株式会社

代表者名 代表取締役 古庄 寛治
創業年月 1906 年
所在地 〒861-8007
熊本県熊本市北区龍田弓削 1-28-8
TEL 096-338-1100
FAX 096-338-4223
URL <http://www.hoshisan.co.jp/>
資本金額 3850 万円
従業員数 48 人
業種 食料品製造業

代表取締役
古庄 寛治さん