

丸善醤油株式会社

製造業(醤油・米麴関連食品)

平成27年度 ものづくり技術 設備投資
H27 小規模型

自動製麴機の導入により、 作業者の負担減と品質向上・安定化を実現



導入した自動製麴機

会社の概要

当社の前身となる商店は、明治時代に米問屋として創業し、大正時代より醤油の製造販売を開始した。昭和26年に株式会社へと改組し、現在に至っている。

製造に使用する米は、地元入善産のコシヒカリのみとし、大豆も入善産を使用している。また、塩は国産のみを使用し、他の原材料も可能な限り国産を使用する方針をとっている。これにより、味噌、甘酒、塩麴など、麴に関連した商品については、100%国産の原材料での生産体制を実現し

ている。原材料の多くを国産で占めることができるのは、生産体制が比較的小規模の事業者ならではの強みといえよう。今後も、同様の方針を続けていく予定である。製法としては、糖化力・分解力の高い種麴を選定し、温度・成分などに独自の管理・調整を施して発酵させている。

販路としては、スーパーマーケットへの卸売が主力になりつつある他、物産展などの催事における直接販売も多く手がけている。また、自社Webサイト、外部サイトでのネット販売も行っている。同一ユーザーより頻繁に注文を受ける例が増えて

いるなど、一定数のリピーターを得ることに成功している。

補助金事業の内容

食習慣の多様化や生活習慣の変化、少子化などの影響で、味噌・醤油の需要は大幅に減少している。こうした状況の中、当社では現在における自社の強みを見極め、商品展開の方針を再検討する必要性を感じていた。折しも、甘酒をはじめとする米麴関連食品への関心が高まっている時期であった。そこで、米麴の発酵工程を設備なども含めて見直すことで、甘酒をはじめとする各商品の品質のさらなる向上と安定化を図ることになった。

補助金事業の成果

平成28年11月、補助金により自動製麴機を導入した。それまで同種の機械を当社で扱った経験がなかったこともあり、導入後にはメーカー担当者を交えて使用方法に関する情報共有と検討を行った。それにも関わらず、発酵に要する時間が想定と大きく異なるなど、当初は作業が思うように進まないことも多かった。種麴には多くの種類があるため、その扱い方も業者ごとに変わる。そのため、メーカーが想定した条件と当社の環境が異なっていたことが、こうした不調の原因と考えられた。その

会社データ

創業 大正15年1月
設立 昭和26年4月
代表 佐田 茂
所在地 下新川郡入善町入膳7068-4
TEL/FAX TEL:0765-72-0016 FAX:0765-72-1987
E-Mail maruzen@cosmo21.net
U R L http://www.cosmo21.net/~maruzen/
資本金 1,000万円
従業員数 4人
取扱製品 米麴関連食品、味噌、醤油、食酢などの醸造販売

後、機械設定や製法などを試行錯誤する中で、徐々に想定どおりの製造を行うことができるようになった。

機械の扱いに習熟するに従い、導入のメリットを実感することができた。麴の発酵は、季節ごとの温度差などに大きく影響を受ける。そのため、一度作業を始めると、約1時間おきに状態確認や温度調整を行う必要があった。夜間にもこの作業が必要となるため、ほぼ不眠不休で3～4日を過ごすことも珍しくなかった。機械導入後は、1晩に2回程度、念のために確認すればよく、その際も手を加える必要はほぼなくなっている。いずれはこの確認作業もさらに減らすことができる、あるいは不要になるのではと考えている。

機械導入後間もなく、新しい製造体制を構築した。商品の品質は安定し、風味なども確実に向上したと感じている。また、農林水産省による「フード・アクション・ニッポン

2017」では、甘酒が入選を果たした。当社としては初の快挙である。他にも、全国に展開している総合スーパーのバイヤーより高評価を受け、北陸を中心としたエリアの店舗における店頭販売の機会が増えるなど、顧客からの反響もより好ましいものになっている。また、麴関連商品の売上も向上した。

今後の展望

現在は既存製品に必要な量の米麴のみを生産しているが、将来的には生産量を増加し、新しい米麴製品の開発を進めたい。また、大手ECサイトへの出店など、時代のニーズに即した販路開拓にも、いっそう力を入れていく方針である。甘酒をはじめとする麴関連商品の売上増、知名度向上を足掛かりに、当社が長年製造販売を続けている味噌、醤油の需要増加につなげることが、最終的な目標である。



味噌製造の様子



本社の一角



麴生味噌



麴生甘酒