有限会社河野酢味噌製造工場

米糀の自然な甘みを活かしたドレッシングを開発し海外展開を図る

河野酢味噌製造工場は酢みそやしょうゆなど多様な発酵食品を生産する。今でも伝統的な製法を守り、原料にもこだわる老舗だ。一方で、約20年前から関西などでの販路開拓に着目し、製品の多様化を進めてきた。今では甘酒やドレッシングが製品構成の柱に成長し、販路も関西をはじめ、関東などの大都市圏にも広がった。ものづくり補助金では各種発酵食品の基となる米こうじの製造装置を導入、生産量の拡大を目指した。

会社概況

伝統を守る製造法とこだわりの原料

創業は1888年（明治21年）と100年以上の歴史を持つ老舗のみそ・しょうゆメーカーだ。本社がある岡山県真庭市久世地区は岡山県を代表する河川の旭川が流れ、高瀬舟の発着地として江戸時代から商業が発展した。河野酢味噌製造工場は古き町並みが残る一角にある。

従業員は４人と小規模ながら、酢みそやみそ、しょうゆのほか、甘酒やドレッシング、つゆなど多品種を生産する。現在も、もろみを自社生産するなど伝統的な作り方を継続し、原料にもこだわる。国産の米と国産の大豆を原料に使い、精米は自社で行うというみそは１キログラム2000円ほど。それでもファンになった顧客が買い求めるという。販売先は関東や関西、中部など都市圏に広がる。



久世地区は高瀬舟の発着所として発展

事業内容

製品多角化と都市圏の販路開拓

昔はほかのみそやしょうゆメーカーと同様に本社の周辺地域を商圏とし、地区ごとにある商店などへ製品を販売してきた。しかし、食の洋食化や核家族化など社会の環境は大きく変化し、みそやしょうゆ主体の経営に先行き不安が感じられる状況になった。そこで関西の親族を頼り、都市圏での販売を調査。大手流通のバイヤーなどからも意見を聞き、製品の多角化と同時に新たな販路開拓を進めることにした。

米こうじを使った甘酒を製品化したのを皮切りに同じく米こうじのドレッシングなども発売した。健康志向からこうじブームが全国的に起き、甘酒にも注目が集まった。甘酒、ドレッシングとも今では年間約２万本をそれぞれ販売し、製品の柱に成長している。



ドレッシングや甘酒など製品を拡充

事業成果

ドレッシングを海外展開

販売量の増加の一方で課題も生じた。こうじの供給能力不足だ。こうじはみそやしょうゆなど発酵食品の味を決める「一番大事な要素」（河野幹市社長）。従来、米こうじの生産は４人の社員が手作業で発酵促進や温度管理などを行ってきた。生産量に限りがあり、顧客からの発注に対応できず、受注機会を逃すこともあったという。

ものづくり補助金で導入したこうじ製造設備は最新式で、生産に要する日数は１日と従来に比べて半減。さらに「はぜ落ち」というこうじの発酵が進まない現象も改善できた。海外では和食ブームでみそやしょうゆの輸出が伸びている。製品の中でもドレッシングは有望と見ており、台湾や東南アジアなど海外での販路を開拓していく方針だ。


薄暗い蔵の中で稼働するこうじ製造設備

ワンポイント

減少続くしょうゆ消費量

総務省の家計調査報告によると国内で１人が１年間に消費するしょうゆの量は1975年に約５リットルだったが、2019年は約1.6リットルに減少した。工場の数も同期間に３分の１になった。ただ、河野酢味噌製造工場のように昔ながらの製法を守る一方、ドレッシングなど新製品を開発し、販路拡大を実現した会社もある。河野幹市社長は「相手の要望に対して一度はやってみることが大事」という。他業種でも参考になる経営革新の一手といえる。


代表取締役
河野（こうの） 幹市（もといち）さん

会社概要

設立	1888年	所在地	岡山県真庭市久世267
資本金	800万円	TEL	0867-42-0102
従業員数	４人	FAX	0867-42-0162
売上高	約8000万円（2020年4月期）	URL	http://kohno-honten.co.jp