

合資会社新原味噌醤油工場

自社ブランド「美しい麦みそ」製造の 生産プロセス改善による高付加価値商品化事業

九州産大豆フクユタカ、四国産裸麦、赤穂のミネラル塩、そして市比野温泉の地下水。これらを昔ながらの製法で磨き上げて「美しい麦みそ」は生まれる。一部の工程を自動化するなど製造プロセスを改善。伝統の技と最新技術を融合させ、商品の魅力をさらに引き出した。



美しい麦みそ及び関連商品

事業のきっかけや目的

商品の出来、不出来を左右する発酵、熟成工程において自動化・機械化が遅れていたため製造工程に品質的な課題があり、製造プロセスの改善が急務であった。味噌製造プロセスの改善を行うことにより自社ブランド「美しい麦みそ」等の商品の価値や品質の見える化を行い、競合他社との差別化、顧客満足度の向上、商圏の拡大を目指すこととした。

事業の取り組み内容と成果

自社の主力商品「美しい麦みそ」の生産プロセス改善により、これまで課題となっていた発酵工程における味噌の転倒作業の機械化、熟成工程における品質維持に重要なチロシン防止のための専用冷蔵庫、包装工程における密封作業の機械化を行うことで生産性および品質向上による高付加価値商品化が可能となり、新たな販路拡大の体制が整った。

事業化に向けての今後の取り組み

生産プロセス改善により味噌関連商品の完成度が向上。また、醤油およびその他関連商品でも相乗効果が期待される。毎年恒例の「初夏みそまつり」でもいろいろな企画を提案したい。川内川流域が育んだ豊かな食文化がしっかりと継承していけるようスタッフ一同努めていく。



転倒用電動リフト及びステンタンク



冷凍冷蔵庫



味噌カップ用ハンドシール機

S • U Z • U - I S H I N

創造性は、果てしなく自由に

薩摩川内市樋脇町市比野で味噌・醤油づくりを行っています。およそ一世紀以上前の創業時、川内川まで原料水を汲みに行っていました。「美しい麦みそ」の原料の水も、地元の市比野温泉地下水を使用しています。大豆は九州産一等大豆フクユタカを使用し、麦は四国産厳選裸麦を使用。塩は赤穂のミネラル塩、さらに裸麦は25割使用しているので、上品な甘みがあります。漂白剤、合成保存料、甘味料、調味料は無添加です。

企業 DATA

明治38年、隈之城村（現・薩摩川内市向田町）で創業。平成9年、現在地に本社工場を移転した。創業から110余年、北薩一円を中心に営業を展開。近年では関東地区・関西地区にも進出している。「美しい麦みそ」および関連商品とともにさらなる発展を期す。



工場外観

事業者	合資会社新原味噌醤油工場
代表者	代表社員 新原 建次
設立年月日	明治38年8月
所在地等	〒895-1203 薩摩川内市樋脇町市比野141番地1 TEL 0996-21-0202 FAX 0996-38-2525 E-mail soy@niihara.jp URL https://www.niihara.jp/
資本金額	380万円
従業員	8名
業種	食料品製造業