

27年度補正

ものづくり
技術

久保醸造合名会社



「醤油・酢」製造の熱殺菌工程におけるエネルギー効率の改善及び品質向上事業



製造効率と品質が向上した当社代表商品

熱効率が悪く、製造に時間がかかっていた

醤油・酢・味噌の基礎調味料や加工調味料の製造販売を行っているが、製造時の熱殺菌工程において古くからの蒸気加熱方式を採用していたためエネルギー効率が悪く、1回に1,500ℓ以上の生産ができない状況にあった。さらに、製造時間が長くなればなるほど、製品が空気にさらされる時間が増えることから、雑菌が混入するリスクが上昇するなど品質管理維持も大きな課題となっていた。



プレート式熱交換器

こんな会社です

料理の味付けを手軽・簡単にできる加工調味料を製造

昭和7年に創業し、鹿児島の伝統的な甘口で塩分控えめの味を柱とした醤油・酢・味噌の製造販売を行っています。近年は、食生活の多様化や共働きで忙しい主婦の料理をサポートする簡単便利な加工調味料や佃煮等の製造に力を入れています。今後とも甘口の味付けという変わらない部分と、辺塚だいだいをはじめとする地域食材を活かしながら時代のニーズに沿った調味料の開発、製造販売に努めてまいります。



社員一同

プレート式熱交換器等の導入で、より多くの量をより短時間で製造が可能に



プレート式熱交換器・大型タンク・攪拌機等

課題となっていた熱効率を改善するため、「プレート式熱交換器・大型3,000ℓブレンドタンク等一式」を導入した。これまで熱殺菌に4時間かかっていた約3,000ℓの処理を1時間程度でできるようになり、劇的な省エネ効果と製造時間の短縮が図られた。さらに、熱処理時間の短縮で雑菌の混入が防止できるため、より衛生的になった。また、商品の変色も緩やかになるので、品質保全維持機能が向上し、賞味期限もこれまでより長く設定できるようになった。

巣ごもり需要で、小売での売上が増加中

コロナの影響で、飲食店からの受注や帰省客からの注文が減った一方で、巣ごもり需要による調味料の売り上げが伸びている。家庭での食事が増えたことで、レシピ等の調理例や調味料の使い方の提案がこれまで以上に求められていると感じているので、自社HPやオンラインストアなどを活用し、情報の発信に努めていきたい。



加熱殺菌風景

オンラインストアやイベントで消費者へのPRに努める



調理例提案のための撮影写真

コロナの影響により個人消費が増えている。帰省できない既存客や県外の顧客、また見込み客等に広くPRするため、オンラインストアのリニューアルを検討している。商品の種類も豊富で選択肢も多いので、より見やすく、より買い物しやすくすることで注文を増やしていきたい。また、コロナが落ち着いた後の展望として、工場見学の受け入れや、料理教室などイベントの開催を考えている。これからも様々な方法で消費者にアプローチし、事業の発展に繋げていきたい。

info

久保醸造合名会社
代表社員 久保 誠

事業実施場所
〒893-0005
鹿児島県鹿屋市共栄町11-3
TEL 0994-44-3636
FAX 0994-44-3640
<https://www.kubojyozo.com/>

設立 昭和7年4月
資本金額 100万円
従業員数 17名
業種 調味料製造業



社屋