

有限会社酢屋亀本店

Pick Up!

平成28年度

事業計画名

有望商品の業務用パックの試作開発及び
販路拡大のための工程機械化

概 要

数年前から販売した甘酒が人気商品になり、
この甘酒をベースにしたタレ（糀だれ）を試作し
試験的に販売したところ消費者からよい評価を
いただいた。

さらに売上拡大を目指し業務用パックを開発
し販売したい。そのための工程機械化も実施す
る。

分 類

＜対象類型＞ 革新的サービス

＜事業類型＞ 一般型

成 果

健康によいと注目されている甘酒をベースと
した、業務用の糀だれを開発する事業を行った。

その結果、甘酒の品質が安定し、充填工程の
生産性が向上したことで、業務用の受注対応が
できた。

事業化を始めて飛躍的な成果は見られないが、
発酵食が認知され調味料としての甘酒加工品が
料飲店、一般家庭に定着すれば成果が見込まれ
る。



門前甘酒製造



工場南外観

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

有限会社酢屋亀本店（長野市）
[すや亀]

安全・安心の昔ながらの味噌造りにこだわる。
強みは発酵食品の可能性を追求する企画力と商品開発力。

伝統の商品開発力が強み

長野県は味噌の一大生産地であり、「信州味噌」は日本全体で生産・消費されている味噌の約半分を占めています。



昔ながらの製法で造られる「門前みそ」

酢屋亀本店（すや亀）は、1902（明治35）年創業の味噌醸造蔵。味噌、味噌加工品、漬物などを主力商品とし、11年に現在地（本店）に移転して以来、この地で営業を続けています。

こだわるのは、原材料のすべてを生産段階から厳選し、化学調味料や添加物を極力使用せず、手間を惜しまない昔ながらの製法。長野市の中心市街地となった現在地にならず醸造蔵を構えるのも、敷地内に湧出する裾花水系の良質な天然水が味噌造りに欠かせないからです。

食品製造メーカーや食品商社を中心に顧客は数十社。食品製造メーカーにはOEM商品の供給を行っています。小売りにも力を入れ、本店、善光寺店では味噌など主力商品のほか、各種調味料や惣菜、みそ菓子など、さまざまなオリジナル商品を販売しています。

創業以来、同社が力を入れてきたのが商品開発。現在も「みそ文化の伝道者」として、時代にフィットした新商品の開発に力を入れ、善光寺店の「みそソフトクリーム」や、「みそ焼きむすび」など味噌を活かした人気商品を生み出しています。

また飲食部門を併設する本店では、味噌を使った食事メニューを提供し、地元客・観光客を問わず人気を集めています。一方、オンライン通販も積極的に展開し、オリジナルの味を全国に販売しています。



味噌蔵の大きな仕込桶

業務用「糀だれ」の量産化を目指す

“飲む点滴”ともいわれ、健康に良い食品として

需要が高まっている甘酒。同社でも二十数年前から「糀甘酒」を販売し、人気商品となっています。

この甘酒をベースに開発したタレ（糀だれ）の評価も高く、同社では「塩糀だれ」「醤油糀だれ」の業務用パックの開発と工程機械化に取り組んでいます。



生塩糀

平成28年度補正ものづくり補助金を活用し、自動温度調整機能付きの甘酒糖化タンク、小型秤充填機を導入。原料となる甘酒の糖度35%の安定など品質向上を図るとともに、充填工程の生産性と精度の大幅向上を実現しました。業務用の受注に質・量とも十分対応が可能で、同社では今後既存顧客への積極的な営業活動はもとより、新規顧客開拓にも力を入れ、量産化を目指しています。

消費者の健康志向の中で、機能性の高い発酵食品の市場は拡大傾向にあります。同社では強みである企画力と商品開発力を活かし、さらに魅力的な商品ラインナップを増やしていきたいと考えています。



自動温度調整機能付き甘酒糖化タンク



有限会社酢屋亀本店（すや亀）

代 表 代表取締役 青木 茂人
設 立 1902（明治35）年2月
資 本 金 1,040万円
従業員数 44名
本 社 長野市西後町625



TEL.026-235-4022 FAX.026-235-0391
事業内容 みそ・漬物及びみそ加工品の製造、信州名産品の小売・通信販売、食味処の営業
<https://www.suyakame.co.jp>