

事業計画名

木桶仕込み天然醸造醤油の 増産体制の構築および商品開発

輸出拡大に取り組む中で、原料に国産の有機大豆、有機小麦を使い、木桶仕込みの天然醸造（オーガニック）にこだわった伝統製法では、生産力に限界があった。ボトルネックを解消するため、製法を維持しつつ量産化を実現する体制を構築した。

取り組みの背景

国産の有機大豆、有機小麦を使った木桶仕込みの天然醸造が足立醸造(株)の特長であったが、伝統製法は生産力に限界があり、顧客のニーズに応えるためには量産体制の構築が大きな課題であった。そのため、4年前に蔵を新設し大型の木桶を6基新設するとともに、自動製麹機^{せいぎく}の導入により「麹造り」の工程を効率化することで、木桶仕込み天然醸造醤油^{しょうゆ}の製法を維持しつつ量産化を実現した。

その後も国内だけでなく、海外から同社の醤油への引き合いが増え、さらなる木桶の増設が必要となっていた。また、海外においてグルテン（小麦）フリーの醤油の需要が急速に高まりつつあり、その新たなニーズに対応する必要性を痛感していた。

取り組みの目標

- 増産体制の確立（天然醸造オーガニック醤油の増産）
- 通常の醤油の味に遜色ないグルテンフリーの醤油の開発

取り組み内容

海外需要に応えるため4年前に蔵を新設し、6基の木桶を新設したが、輸出の伸びが著しく、生産余力がない状態だった。一方で、自動製麹機にはまだ余力があるため、ボトルネックを解消し増産体制を構築するためには木桶の増設しか方法はなかった。そこで木桶を新たに1基増設。さらに、「漏れ」を防ぐ

ため、内側に漆を塗布することとした。

また、特に海外において急速に増えつつある小麦アレルギーに対応するため、小麦のさまざまな代替原料を試しながら、グルテンフリーの醤油の試作・開発に取り組んでいる。

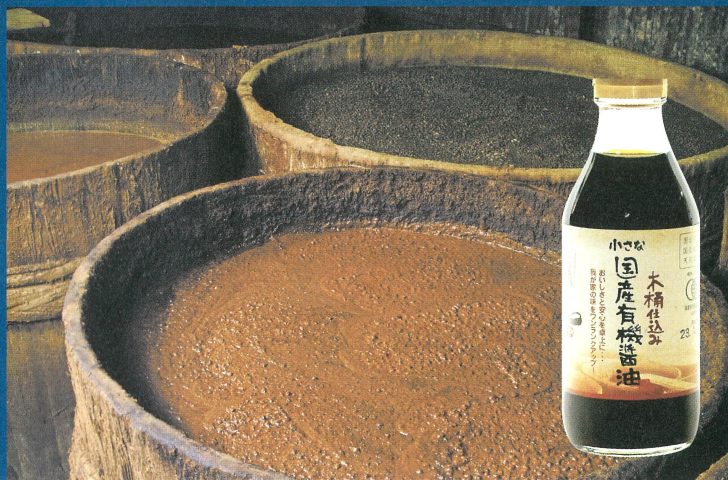
POINT ①

木桶仕込み天然醸造醤油の増産

4年前に導入した6基の木桶（高さ4m、直径3m、容量24,000L）に加え、1基を新設。製造工程の関係で新設する木桶だけ他の場所に設置できないため、既存の6基の木桶と並べ、わずかに残るスペースに設置した。さらに、材木をスギからヒノキ類に替え、漆を3回塗るなど工夫を凝らし、液漏れを解消した。



POINT1：新設した木桶



POINT 2

グルテンフリー醤油の試作・開発

小麦アレルギーに対応する、グルテンフリーの醤油の開発を目指し、試作において発酵状態で熱をもったものを冷却するための冷却装置を導入した。また、有機JAS認証だけでなく、欧州連合の有機認証（エコサート）、米国の有機認証（NOP）を取得。顧客から生産品質管理能力に対し高い評価を得ながら、小麦の代替原料として米、大麦、粟、稗を候補に、試作・開発に取り組んでいる。



冷却装置



円盤製麹機

足立醸造株式会社

●事業内容

醤油、みその醸造および卸売、直販。自社製品および県内特産品、地酒等の販売

●主要生産設備

木桶（高さ4m、直径3m、容量24,000L）既存6基、新設1基、自動製麹機、压榨機等

所在地：〒679-1212 兵庫県多可町加美区西脇112

T E L：0795-35-0031

F A X：0795-35-0281

設立：昭和54年12月

代表者：代表取締役兼蔵主 足立 達明

従業員数：8人

資本金：1,000万円

<http://www.adachi-jozo.co.jp/>

同社の強み

木桶仕込み天然醸造醤油の量産体制が整っており、有機では国内と国際の認証を取得している希少な醤油メーカー

Comment

代表取締役兼蔵主 足立 達明氏



トレンドを見据えて伝統を維持しながら挑戦

大量生産された醤油が水より安い価格で販売される一方、当社は昔ながらの技法、安全で安心な原料、100年以上使い込まれた木桶で醤油造りに向かい、明治22年の創業以来、木桶を使った天然醸造による伝統製法にこだわって醤油の醸造を続けてきました。

また、近年では、国産の有機大豆や有機小麦、丹波産黒大豆など原材料にこだわり、とりわけオーガニック醤油の製造に心血を注いでいます。そのため、国内認証だけでなく、極めてハードルの高い欧州連合の有機認証、および米国の有機認証を取得するまでに至り、国内だけでなく海外顧客からも高い評価を得ています。

現在は、海外からの要望が高く製造の難易度が高いグルテンフリー醤油の開発にさらに注力しています。同醤油を開発後は、現在、海外で新たにニーズが高まりつつある「たまり醤油」（原料は大豆のみ）の開発も視野に入れています。

今後も難易度が高く、高品質で、より付加価値の高い醤油造りに挑戦し続けるとともに、職人が造った本物の醤油を未来へ残していきたいと考えています。