

義農味噌株式会社

「糀だけで造った甘酒」常温ストレートタイプの生産ラインの確立

全国的にも稀有かつ人気が高まりつつある「糀だけで製造した甘酒」の常温ストレートタイプを製造販売する。その製造ノウハウを有しているものの、生産設備が揃っていなかったため、その導入により生産ラインを確立した。品薄の量販店に商品を供給するとともに、よりニーズの高い全国の農協産直市への拡販を図る。

事業取組みの経緯

昭和28年に創業し、「ギノーみそ」の名称で当地において高い知名度を構築している。ただし、市場における味噌消費量は年々縮小傾向にあるため、長年の味噌製造にて蓄積したノウハウを生かして新たな商品の製造を模索していた。そうした中、「糀だけで製造した甘酒」が、「飲む点滴」として疲労回復に効果があるとテレビや雑誌で取り上げられ、高まる需要から全国的な品薄状態になっていたため、当社においても製造を決定、しかも「国産原料使用、添加物不使用」の商品とすることを決めた。

実施内容

熱交換器を導入、これにより甘酒を急速に加熱・殺菌した後、急速に冷却でき、味や色の変化も防げるようになった。また、金属検出器を導入、既存設備では不十分であったペットボトルの金属検出検査が可能となった。さらにX線検査装置を導入、異物検査を自動で行えるようになった。



熱交換器



金属検器



X線検査装置

事業取組みの成果

甘酒内の菌数が安定しないため、季節による温度帯管理が必要であることから通年における常温保存を実現するまでには到っていないものの、味や色味といった製品品質と、顧客ニーズであったペットボトルでの提供を満たす甘酒ストレートタイプの製造ラインが確立できた。商品を各取引先に提案した結果、量販店や産直市での販売も決定したほか、平成31年度以降に計画していた、ご当地米を使った“産直市オリジナル 甘酒”も前倒して製造・販売が決まった。



今後の活動予定

設備投資を継続し、通年における常温保存を可能とすることで流通面や売り場確保での制約を除外し、更なる拡販に繋げていく。また、蓄積したノウハウを生かして市場ニーズの動向に合わせた新商品の開発に取り組んでいく。

義農味噌株式会社

- 代表者／代表取締役 田中 正志
- 本社住所／〒791-3152 愛媛県伊予郡松前町永田345-1
- TEL／089-984-2135 ■FAX／089-984-7300
- URL／[http:// www.gino-miso.co.jp/](http://www.gino-miso.co.jp/)
- メール（代表）／info@gino-miso.co.jp
- 設立年月日／昭和48年9月18日
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／75名
- 業 種／みそ製造業
- 事業拠点／本社工場 愛媛県伊予郡松前町永田345-1



企業概要

創業以来「売り目的だけの商品づくりではなく自分が食べたいものを創る」という一貫した方針で“味と安全にこだわる食品づくり”を追求し励んでいます。生みそを主体に、調味みそやおかずみそといったみそ加工食品のほか、即席汁、ドレッシング、こんにゃく、醤油、みそ煮込みうどん、甘酒などを製造販売しています。自社工場を有しており、オリジナルブランドとして自社製造が主体となっています。なお、販路は、全農えひめのほか、地場大手食品メーカーである日本食研、スーパー関係、ギフト向けに日本郵便など、多岐にわたっています。

主要取引先

全農えひめ、日本食研、コープしこく、日本郵便、イオン、フジ等

主要商品



●伊予のみそ

国産の大麦・大豆を100%使用し、麦本来の甘みと香りを引き出した、塩分8.5%の減塩・甘口の麦みそ。



●即席伊予のみそ汁

糀本来の甘みと旨みが特徴の麦みそ「伊予のみそ」を使った即席みそ汁。いりこ等を煮出した一番だしがみその美味しさを引き立てている。



●いよかンドレッシング

伊予柑の多汁芳醇の特徴をそのままに、溢れんばかりの果汁と甘酸っぱい香りを生かしたドレッシング。

主要設備

みそ・みそ加工品・加工食品・ドレッシング・甘酒等の製造ライン

担当者	製造部・品質管理課長 田中洋平
連絡先	089-984-2135
連絡先E-mail	info@gino-miso.co.jp