



吉村醸造株式会社

事業取組みの経緯

甘口味噌及び新規発酵調味料の小ロット生産に必要な麴は、1回に100kg以下であるが、既存設備は大量生産用に設計されており、1回に1,000kg以下の製麴ができない状況にあった。そのため、小ロットで味噌や発酵調味料を製造する場合は、必要な麴の製造や原材料の攪拌、軽量及び充填等の工程を手作業で行う必要があり、生産効率が悪くコスト高になることが課題であった。

事業内容

少量多品種の味噌及び発酵調味料の製造を効率的かつ衛生的に行うため、新しい機械装置を導入した。新しい麴を製造し、その麴を使用した無添加の甘口味噌及び新規発酵調味料の開発が可能な体制づくりを構築した。



新しく開発した発酵食品

平成28年度補正 ものづくり技術

甘口味噌及び新規の発酵調味料の製造を可能にする機械装置(製麴・加工)の導入

当社で使用している大型の設備では少量多品種の製品の製造には対応できない。少ロットで製造可能な製麴装置・蒸気式攪拌装置・粘度対応充填機を導入することで、甘口味噌及び新規発酵調味料などの魅力ある商品の開発が可能となる。

事業成果・達成要因

様々な新商品開発に取組んだ結果、「しょうゆの実」は量産可能となり、特製味噌「辛味噌だれ」は開発・販売に至っている。現在、「販売用麦麴」の製品化や麴を活かした鍋スープの開発にも取り組んでいる。今回の機械導入をきっかけにスタッフもそれぞれ開発に関わるようになり、人の成長も大きな成果と考えている。

今後の取組み

健康志向の高い首都圏を中心とした中高年層をターゲットに、喜ばれる発酵調味料の世界を自分たちの中から生み出したい。新しく整備したラボを活用し、スタッフ同士で新商品作りのアイデアを出しやすい環境を作り上げる。完成した新商品は、自社店舗はもちろん、都内に新規取扱店を増やし、売上実績を上げていきたい。



(上) 自動原料処理製麹装置：原料を入れるだけで全自動にて少量(100K)の麹製造が可能
(左下) ハンディ秤充填機：高温のまま迅速かつ正確な容量で衛生的に充填可能
(右下) 蒸気式攪拌釜：液体から粘度の高いものまで焦がさず自動で攪拌可能



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

伝統を守り伝える 発酵調味料

[専門家からのアドバイス]

レシピ集や料理教室など、発酵調味料を試してみたいと思える仕掛けが多いので、それをさらに活用して季節限定のレシピ、離乳食及び幼児食など、母親が食を見直す機会に喜ばれるような企画を進めていけたら未来につながるのではないかと考える。

企業 PR

創業以来、作り続けてきた味噌や醤油は、料理の隠し味として食文化に寄り添ってきました。「いつもの味」をお届けできるよう「変わらない味」を作り続けることが企業の使命であり、時代の変化を捉えてお客様が求める「味わい」を提供できる会社であり続けたいと思っています。吉村醸造は、変わらぬ美味しさのために日々変化して参ります。



社屋外観

企業概要

事業者 吉村醸造株式会社
代表者 代表取締役 吉村 康一郎
設立年月日 昭和24年9月21日
所在地等 〒899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里3868
TEL: 0996-36-3121 / FAX: 0996-36-2838
(URL) <https://sakurakaneyo.com/>

資本金額 1,500万円
従業員 47名
業種 食料品製造業