

有限会社井上醤油店

■事業

新商品開発、販路拡大のための、
衛生環境整備、生産ライン自動化の取組み

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

全自動充填機、自動打栓機、ボトルコンベア

奥出雲の風土に委ねる醸造と熟成で
創業150年余紡ぎ続けた伝統の味

【会社の想い】

自然に身を委ね、自然と共に在る

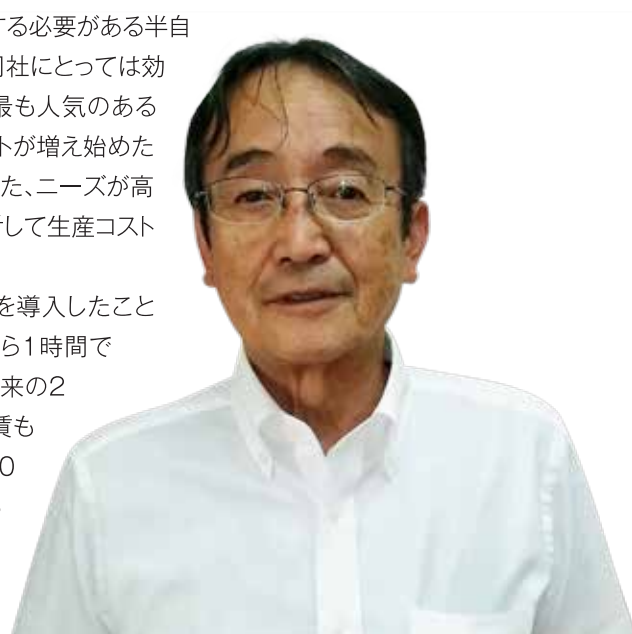
江戸時代後期から、自然豊かな奥出雲の山あいでは伝統的な醤油造りを続けている有限会社井上醤油店。戦中戦後、原材料不足や国の方針などさまざまな要因で多くの醤油屋が脱脂大豆を用い、近代的な製法に切り替えていった中、井上醤油は国産丸大豆を使用した天然醸造にこだわってきた。自然の四季の寒暖にもろみの発酵を委ね、熟成を重ねてゆく製法は手間や時間、コストがかかる。しかし麹菌や乳酸菌、酵母などの活動を促し、時間をかけて生み出された雫には、醤油本来のふくよかな香りやバランスの取れた旨み、色合いが生まれるのだ。「奥出雲は仁多米の産地です。昔から地域の人と共に風土を生かした麹造りや味噌造りも続けてきたからこそ、今もお天然醸造を続けられるのです」と井上裕義社長。

本物にこだわった質感のある醤油は、都会の消費者にも浸透。生産量は年々増え続け、一般家庭はもちろん有名ホテルや寿司店、三ツ星レストランなどからも多くの引き合いがあるものの、出荷が追い付かなくなってきていた。そこで醤油の充填から、打栓、ラベル貼りまでを全自動で行える機械を導入。需要へ迅速に対応するとともに、衛生管理の強化も狙った。

充填からラベル貼りまでフル自動化
生産効率や衛生管理も向上

従来の瓶詰め作業は、人が瓶をセットしたりする必要がある半自動システムだったが、少量多品種を展開する同社にとっては効率面、コスト面で十分の性能であった。しかし最も人気のある「天然醸造醤油 古式醤油(濃口)」中心にロットが増え始めた近年、需要に対応しきれなくなってきた。また、ニーズが高まっている卓上少量サイズの瓶詰めは原価に対して生産コストがかかり過ぎるため、出荷が難しい状況だった。

充填からラベル張りまでの全自動システムを導入したことで、900mlなら1時間で約430本、360mlなら1時間で約800本の瓶詰めが可能になり、少なくとも従来の2倍以上にスピードアップ。ミニサイズの充填工賃も下がったため、従来は商品化していなかった200mlや150mlの製造販売も始めることができたようになった。またフル自動稼働のため、作業工程で異物が混入する可能性を限りなく少なくすることもでき、衛生管理面も強化。瓶詰



代表取締役 井上 裕義



1 導入された全自動充填機



2



3

2 導入された自動打栓機
3 井上醤油の商品群

め作業における省力化と生産能力向上によって、新商品開発や市場拡大に注げる力も生み出すことができた。

需要高まる卓上サイズを製造販売
新商品開発や輸出も積極的に展開

卓上で使うミニボトルのニーズが高まる一方、食材にこだわって料理するヘビーユーザーからの引き合いも根強く900mlの売り上げも年々増加。大手ネット通販の売り上げランキングでは上位を占めることも少なくない。「製造が追いつかず、月末は売り切れ状態になることも多かったのですが、新システム導入で在庫も可能になり、お客様に待って頂かずにお届けしやすくなりました」と井上和久取締役。奥出雲で育てた青唐辛子を使ったポン酢や、自社製の味噌と甘酒をブレンドした調味味噌などの新商品も続々と企画。今後は客層に応じた商品提案に加え、輸出や高級総菜業務用なども積極的に推し進めていく予定だ。

■Company Data

有限会社井上醤油店



井上醤油店

代表者名：井上 裕義
創業年：1867年(慶応3年)
設立年：1988年(昭和63年)
資本金：5,000千円
従業員数：15人
主たる業種：醤油・味噌製造業
売上：2億7500万円
本社：〒699-1622
島根県奥出雲町下阿井1430-2
電話：0854-56-0390
FAX：0854-56-0342
URL：http://inoue-shoyu.jp/