



キンコー醤油株式会社

事業取組みの経緯

醤油造りにおいては全国でも数少ない「もろみ」から製造している。現在、お弁当や惣菜を購入し自宅で食べる「中食（なかしょく）」が増えており、それに伴い商品に付属する小袋商品の需要が高まりつつある。弊社でも小袋商品を充填する機械を以前から導入し生産してきたが、機械の老朽化と大手企業の参入により新たな機械の設備投資の必要性が出てきた。

事業内容

全国でも数少ない「もろみ」からの醤油造りを行う老舗醤油メーカーである。現在、お弁当や惣菜の需要増加に伴い商品に付属する小袋商品の供給が高まりつつあるが、既存設備老朽化等により生産が追いつかない現状であることから、最新の液体・粘体高速自動充填機を導入した。その結果、生産に係る所要時間の短縮と生産能力が大幅に向上した。



醤油を使用した小袋調味料

平成29年度補正 ものづくり技術

こだわり醤油を使用した 小袋商品の生産性向上および売上増加計画

現在製造している小袋商品の高速充填機械の導入によって生産性を改善し、今まで以上の受注規模にも対応することにより売上増加を目指す。

事業成果・達成要因

最新の液体・粘体高速自動充填機を導入することにより、小袋商品製造にかかる所要時間が2日から1日と半分に短縮され、生産量がこれまでの2倍となった。

また、粘着不足で醤油が漏れる等の不良品も発生しなくなり、これまで行ってきた目視による確認作業や不良品の廃棄等無駄な作業もなくなり、残業時間が減少した。

今後の取組み

消費税率改正で軽減税率が適用されるテイクアウト商品（いわゆる中食）の売上が伸びると推測される。そこで、弁当・惣菜に添える調味料等小袋商品の需要増に備えて生産体制を強化し、このチャンスを活かして量販店の惣菜部門やテイクアウトサービスを行っている飲食店向けに積極的な営業を展開する。



（上）機械のセッティング
（左下）小袋調味料の製造様子
（右下）小袋調味料（ミニ醤油）



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

もろみからの
こだわり醤油づくり

[専門家からのアドバイス]

自家製もろみを使ったこだわりの醤油づくりという強みをいかに活かして市場に広めていくかが課題である。現在、幼稚園・保育園児を対象とした食育事業に力を入れており、こうした社会貢献と将来の消費者を意識した活動は、長く継続することで企業イメージの向上と商品のブランド化につながっていくものと期待できる。

企業 PR

弊社は明治20年創業。醤油の元となる「もろみ」を自社で製造し、そのもろみから醤油づくりを行っている数少ない醸造元です。醤油・味噌以外にも「めんつゆ」や「黒豚みそ」、「タレ類」等加工食品の開発に力を入れております。今後は九州をはじめとして、関西・関東など全国へ鹿児島県の調味料を広めて参ります。



創業130年を超える醸造会社

企業概要

事業者 キンコー醤油株式会社
代表者 代表取締役 占部 大介
設立年月日 昭和46年7月5日
所在地等 〒891-0122 鹿児島市南栄3-13
TEL: 099-268-5201 / FAX: 099-268-1362
〈URL〉<https://kinkoshoyu.co.jp>

資本金額 6,000万円
従業員 54名
業種 食料品製造業