

合資会社 八丁味噌

所在地:愛知県岡崎市八帖町字往還通 69 番地
事業内容:味噌製造販売

T E L : 0564-21-0151



八丁味噌関連商品への展開

味噌製造販売。当社の八丁味噌の製造の伝統、「木桶、石の重さが 3 トン、二夏二冬の長期熟成」の「味噌製造技術」を活かし、広く八丁味噌を知っていただくために、八丁味噌関連商品の外食産業、加工食品業界への提供を開始した。

業況等の動向について

異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

八丁味噌は、大豆に塩だけを原料としてつくられる豆味噌である。昔ながらに杉の大桶に塩水で仕込み、その上に川石を円錐状に積み上げ、四季の自然の温度に任せながら時間をかける。天然醸造で大豆のうま味を引き出すためには長時間の熟成が必要で、熟成にはおおよそ二夏と二冬を要する。時間をかけて前述の製法で製造するので、味噌は硬く、色は赤褐色となる。味は渋み、酸味、苦味を含む濃厚なうま味を持った、豊かな味わいとなる。現在、八丁味噌は岡崎市八帖町にある、当社の合資会社八丁味噌(カクキュー)と隣の株式会社まるや八丁味噌の 2 社で作られている。こういう伝統と格式、独自性を持つ、愛知県を代表する味覚の八丁味噌であるが、味噌単体では需要は頭打ちとなっている。八丁味噌を使ってこういうものができる、という提案をしたいと思ったことがきっかけで、味噌関連商品ができた。

参入して最も成果のあったこと及び最も困難だったこと

成果のあったこととしては、味噌関連商品を見て八丁味噌を使ってこういうものを作りたいという申し出がたくさん来て、商品範囲が広がったこと。味噌関連商品はお土産物店が扱うので、扱い店舗の拡大も成果として考えている。困難だったのは、多くの商品に八丁味噌が使われると本来の八丁味噌と他の味噌との境界が曖昧になりがちになってしまうことである。自前の八丁味噌の伝統と品質を保ちつつ、味噌関連商品に展開することが困難であった。

業況等について

本業の業況はやや不調である。会社がロケ地となったNHK朝の連続テレビ小説「純情きらり」が終わって落ち込み、リーマンショックがあり落ち込んだ。ギフトも下がっている。毎年売り上げと出荷量がだんだんと減少。安売りをしていないので、景気低迷の中、自社製品は高額品として敬遠されがちである。

新規参入事業に関しては、現在、売上高約 5,000 万円(売上高構成比数%)と、業況的には横ばいである。それなりに売れており大体予想通り。

今後の展望・見通し

今後は拡大方針をとる予定である。八丁味噌を利用して出来る商品があれば広く紹介していきたい。具体的には機能性食品として使えないか検討している。味噌には様々な健康増進効果があることが今まで実証されている。例えば、味噌汁を飲む人は胃潰瘍にかかる率が低いし、味噌にはがんの発生を抑える機能があることが医師の調査によって立証されている。またヨーロッパにおいても味噌の放射能に対する効能が知られている。味噌の成分分析により機能性の分析がなされると、こちらでも新しい道が拓けると思っている。

メリット・デメリット

メリットは味噌を使ったいろいろな商品の提案ができることである。要望により色々な商品に利用されるようになる。

デメリットとしては注文の変動が大きくなり在庫管理が難しくなることが挙げられる。また八丁味噌ブランドが有名になると参入も増え、自社ブランドが守りにくくなることも心配なことのひとつである。

異業種参入時のアドバイス

自社の八丁味噌製造の原点、「木桶、石の重さが 3 トン、二夏二冬の 2 年間の長期熟成」。今まで培ってきた八丁味噌製造のベースを崩さないことが、異業種参入の際の基本方針として守ってきたこと。この元を守ることが大事。

行政の支援について

異業種参入に際し、役に立った行政、支援機関の制度特に使っていない

異業種参入に際し、行政に対して望む支援

機能性食品としての活用を検討しているが、成分分析等を行なうのに、大学、研究機関の利用が必要。そのための補助、援助をしてもらいたい。

会社概要

設立: 1932 年(昭和 7 年)

資本金: 700 万円

従業員数: 60 名

URL: <http://www.kakuq.jp/home/>