

地元山口県産の麦を
日本で1番多く使用して
造るみそが強みです!



企業サポート★
中小企業相談所



とくち味噌株式会社

所在地：山口市陶1826番地
TEL：083-986-3537
FAX：083-986-2997

代表：甲田 浩崇
事業内容：食品製造業（みそ製造）
URL：http://tokujimiso.com/wordpress/
http://www.rakuten.ne.jp/gold/t-miso/
Facebook：「とくち味噌株式会社」で検索

徳地からのれん分けにて創業。山口県は甘口の麦みそ消費県

昭和52年4月、祖父が徳地(旧鹿野郡)のみそ製造会社からのれん分け、陶(現在地)に創業しました。叔父が2代目社長に就任後、私が平成24年4月に代表取締役役に就任しました。

みその種類は大きく分けると、米みそ・豆みそ・麦みそに分けられます。日本全国では米みそが主流で、豆みそと麦みそはごくわずかとなっております。山口は麦みそ県で、県内で出荷されるほとんどが麦みそであり、愛媛県や九州地方でも多く消費されています。また、麦・大豆・塩を主原料としており、米みそに比べ麦(麴)を多く使用するため、香りが甘みが強いのが他のみそにない1番の特徴となっております。

みそは日本ならではの発酵食品ですので、その地域の風土や水、気温、湿度等気候に違いがあり、味わいや風味に個性があります。当社は徳地のみそ会社から独立創業しましたが、造られるみその味は同じではありません。県下に数社ほど同業者がありますが、各社とも味にはそれぞれに個性があります。

また、みそは工業化された加工食品とはちがひ、材料1+材料1=必ずしも製品2にならないのが発酵食品だと思っています。みそ製造には人の手が多く加わっていることで、味や品質を保つことが出来ます。今でも仕込みや状況の判断は、人の目や手で見ており、機械は造る課程では補助的な役割にとどまっています。

経営革新塾受講! 補助金との出会い、採択へ

平成24年に代表取締役役に就任しましたが、平成25年に山口商工会議所の経営革新塾に参加し、経営を学びました。学習するにつれ、現在の状況を改善していきたいという意欲がわいてきました。

これまでスーパー等で販売して頂いている自社商品

のパッケージは、ガゼット袋がほとんどですが、最近消費者が求める分量が少なくなってきたことと、プラスチック容器が好まれる傾向があり、以前より課題となっていました。課題を改善するためには設備投資が必要で、資金が必要となり躊躇していたところ、経営革新塾の講義の中で、施策についての講義があり、「ものづくり補助金」を知ることが出来、チャレンジすることになりました。パッケージをガゼット袋から小型のカップ容器へ変更し、最近の消費指向にあった分量販売に対応し、みそを容器にパッケージできる機械を導入できました。

また、当社は贈答用商品も扱っているのですが、以前からパッケージがタル型のプラスチック容器のままでした。この容器はギフトとして貰った後は漬物用に



利用されたり、他の容器に使ったりと、当時は喜ばれておりました。しかし現在では、リサイクルするのに手間が掛かったり、処分するにも好評ではありませんでした。ここでまたタイミング良く、経営革新塾で補助金の情報を得ることが出来ました。新しく小規模事業者持続化補助金という、小規模事業者を対象とした販路開拓を行う事業への補助金があり、カップ商品のデザインや贈答用容器の試作等に活用したいと申請しました。

幸運なことに、ものづくり補助金、持続化補助金共に採択を受けました。それぞれ申請した計画、経費支出が別の事業であったため、双方補助を受け、実

施することが出来ました。会議所や他の支援機関の方に助けられて、補助申請の計画、書類作成が出来、本当に助かりました。今後も会議所の各種研修会には、参加していきたいと思ひます。カップ容器味噌は、今年9月にスーパーで販売を開始し、贈答用の新容器みそ商品は、年末商戦が始まる10月末から販売開始致します。

一人でも多くのお客様に喜んで頂くために

当社は、地元山口県産の麦を日本で1番多く使用しているのが強みです!さらに、幸いにも私の父は麦の生産者ですので、1次産業の麦の話も本気でできます



父でもある南名田島農産 秋本代表(左側)と甲田社長

し、『山口県の麦の生産者』→『山口とくちみそ』→『地元山口県のお客様』と、この距離が近いゆえに安心感ももてますし、なにより地元の方に山口県の麦みそを安心して喜んで食していただきたいと思ひます。これからはこの喜びを山口県以外にも広げて行き、それを実現するためにも商工会議所を通して、多くのことを学んでいきたいと思ひます。

