

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

みそ

有限会社六甲味噌製造所

地産地消の商品作りを皮切りに みその食文化を啓蒙 ヨーロッパへの輸出も

日本が誇る発酵食品であるみそですが、25年前と比べると国内の消費量は2割ほどダウンしています。県内のみそメーカーが相次いで廃業する中、同社は早くから地産地消に目を向けた商品作りに取り組んできました。

昭和57年に発売した「完熟みそ」がその始まりです。「大豆を仕入れていた長野県の農家がみそに合う大豆の生産をやめてしまったことをきっかけに地元産に目を向けるようになりました」と現社長で3代目の長谷川憲司さん。その後も、丹波産の黒大豆を使った「黒大豆味噌」、おかずみそでは、但馬産の朝倉山椒を使った「山椒味噌」、明石の鯛を使った「鯛味噌」、神戸ビーフを使った「牛肉味噌」など兵庫県産の食材を原料にしたみそを次々に商品化してきました。

また、近年は4代目の長谷川照起さんが常識にとらわれない発想で立て続けに新商品を送り出しています。神戸の餃子専門店の監修による「餃子の味噌だ

れ」、みその製造工程で造る米こうじを100%使った「甘ざけ」、またデザート商品として「甘ざけゼリー」も商品化し、人気を集めています。

3年前からヨーロッパへの輸出にも挑戦。現地のレストランに食材を卸している代理店と連携し、フランス、イタリアなどの一流レストランに販路を広げつつあります。

同社の生産量の6割は関西の食文化に根付いた白みそが占めています。ただ「家庭内で料理が伝承されておらず、お正月の雑煮に使ったきり冷蔵庫に入れっ放しという話も聞きます」と長谷川社長。そこで、25年前から「味噌づくり一日教室」を開き、みそ造りと併せて白みそ料理のレシピも紹介しています。

今年で創業100周年を迎える同社。「毎月一つの商品を取り上げてPRし、六甲味噌のこだわりを発信していきたい」と照起さんは話しています。



同社の商品群



人気が高い「味噌づくり一日教室」

◎有限会社六甲味噌製造所の
みそ

有限会社六甲味噌製造所 / 所在地: 芦屋市楠町11-16 / 代表取締役: 長谷川憲司
事業内容: みその製造
TEL 0797-32-6111 / URL <https://www.rokkomiso.co.jp/>

編集後記

近畿地方は全国の中でみその消費量が最も少ないそうです。「成長期待企業のイチオシ!」で紹介した、関西の白みそ文化を啓蒙する六甲味噌製造所の取り組みがじわじわと広がれば、むしろ市場の伸びしろは大きいのではと感じました。

JUMP

2018年3月号 平成30年2月28日発行
発行人: 赤木正明 編集人: 角 正憲

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター
神戸市中央区東川崎町1-8-4
神戸市産業振興センター1階・2階・7階

TEL 078-977-9070(代) URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>