

温故知新の革新を続ける100年企業

ニシキ醤油株式会社



旨みの多いこいくち醤油
【にっぽん丸大豆しょうゆ】



野菜等の繊細な食材の旨みを
引き出す「百年醤油」



白身魚のお刺身や豆腐料理にも合う
「料亭の技 さしみしょうゆ」

100年以上の歴史を持つ老舗企業が、
ターニングポイントを迎えた今まさに、
研究開発と販路開拓を仕掛け、次のステップへ駆け上がろうとしている。

ニシキ醤油の発祥とターニングポイント

「聖徳宗法隆寺」のそば、五百井で、明治33年に大方醤油醸造所として生まれた当社は、本年創業111年を迎えた。「五百井」は、イオイと読み、弘法大師が五百番目に掘られた井戸として知られている。その良質な水を使い、近隣の農作物である大豆や小麦を原材料にした醤油を醸造し、農家の自立を助け、若者に職場を提供するべく始められたのが当社である。

恵まれた環境、社会的な使命感をバックボーンにして、当社は着実に成長を続けてきた。しかし、近年、流通構造が大きく変化し、大規模小売店による寡占化が急速に進む中で、当社の経営戦略も変革を迫られた。ニシキ醤油の重要な販路であった小売店が次々に廃業、閉鎖に追い込まれていったのである。百年以上かけて培養し続けてきた「ニシキ酵母菌」により、十二分に発酵した醤油の醸造と販売だけでは早晚立ち行かなくなると、社長を始め全社員が危機感を募らせた。

そのような環境の中で、大方社長のとった戦略は、長年培ってきた醤油醸造技術を有効活用した新製品開発と販路開拓である。



研究開発の成果

すでに、開発を終えた新商品や新技術が、いくつか生まれている。

ひとつは、2007年にすべての商品を対象にした除菌技術の開発と導入に成功し、現在生産している全商品に生かされている。この技術を有効に生かすための、充填包装設備への投資も実施され、徐々に稼働率が上がりつつある。

一方、醤油醸造技術を高度に利用し、タンパク質とでんぷん質の旨味をバランスよく抽出した「ひらめ醤油」は、発売間近（2011年1月時点）である。当商品は、ひらめ（平目）の動物性タンパク質を醤油麴で分解醸造したもので、淡色、濃度の高い旨味を見事に精製している。

さらに、醤油製造工程で、大量に発生する醤油の搾りかす（大豆粕）から、発酵大豆イソフラボン、ペプチド、アミノ酸などの有用物質や塩分を95%以上抽出する分離技術を、関西大学と共同開発し、「ナチュラルソープKU（発酵大豆イソフラボンと食塩入り石けん）」として販売され、生かされている。

こうして、歴史を振り返りつつ、大方社長のお話を総合すると、当社は、長年築き上げてきた醤油醸造技術を多様な分野に応用し、その上に技術革新を付加して新商品の開発を行うという「『温故知新』の革新を継続している企業」と言えるであろう。その領域は、醤油醸造に限らず、加工食品調味料の分野をカバーするものである。

経営課題

当社の、現在の経営課題は「販売チャネルの再構成」である。すなわち、かつての小売業者に代わる新しい販路を早期に確立することである。そして、その手段のひとつが、2011年4月オープン予定のホームページである。

ウェブサイトでは、流通業者・最終消費者に対して、当社の「醤油醸造技術」を多様な視点から、語りかけていく。

ニシキ醤油の事業展開は、新しいステージへ着実なステップを踏み出しつつある。

自動充填包装設備



製造部長中尾氏と加熱攪拌ニーダー



ニシキ醤油株式会社



代表取締役 大方 豊

〒636-0124

奈良県生駒郡斑鳩町五百井1丁目3-10

TEL 0745-75-2626

FAX 0745-75-2628

URL <http://www.nishiki-shoyu.co.jp>

開発担当者 代表取締役 大方 豊