

# 企業紹介

美味健康、  
皆様へおいしさと健康を



代表取締役社長 青木 光達  
〒943-0234 上越市三和区法花寺376  
TEL:025-532-2072 FAX:025-532-3999  
<http://www.aokimiso.server-shared.com/company.html>  
E-mail : info@aokimiso.jp

業 種：食品製造業  
資 本 金：1,000万円  
事業内容：味噌、味噌加工品（なめ味噌等）、麴加工品（甘酒等）、漬け床各種

上越地方特産の「浮き糀みそ」を中心に製造する糀味噌専門の蔵元、あおき味噌(株)。糀味噌に特化した製造設備と環境を整え、原材料選びや製造過程でも妥協は一切しない。美味しい味噌で皆さまに健康と幸せをお届けするという経営理念のもと、情熱とこだわりを持ち日々精進している。

## 全国味噌鑑評会“農林水産大臣賞”受賞

地元の美味しい味噌で健康を支えたいと先代の青木實氏（現会長）が1951年に創業した同社。質にこだわり、次々と新商品を開発してお客さまの心をつかんできた。創業当時から東京などの市場をターゲットとしており、多くの商品は、百貨店や高級食品店、味噌専門店などで販売されている。

同社の味噌はその年の“日本一の味噌”を決定する全国味噌鑑評会で、最高の賞である「農林水産大臣賞」を受賞するなど、通算37回入賞。また、ある京都の高級旅館を通して国賓のおもてなしにも重用されており、まさに日本を代表する味噌の製造業者の一つである。



▲上越市にある本社外観

## 「浮き糀みそ」への愛情とこだわり

同社が特に情熱を注ぐのは、上越地方特産の「浮き糀みそ」。みそ汁にしたときに米糀の粒が浮かびあがる様子がその名の由来で、原材料に占める米糀の割合が高いのが特徴。米由来の甘さに大豆の旨味が加わった独自のコクを味わうことができる、米どころならではの贅沢な味噌である。

同社は、「浮き糀みそ」をはじめとする糀味噌（糀粒の見える味噌）専門の蔵元として、最適な糀を造るため、破碎米ではなく厳選した丸米を使用。また、糀が潰れないように、できるだけ機械を使わず手作業にこだわっている。

## 「にいがたの名工」に認定

味噌は地域性の高い商品。そのため消費者のニーズは多岐にわたるが、同社ではそのような要望に対応できるマニュアルやシステムを策定し、柔軟に応じている。

同社を率いるのは2代目の青木光達社長。きわめて優れた卓越技能者「にいがたの名工」に認定されている味噌造りの第一人者である。

「今後も、高品質の味噌を提供し、勝負し続けたい」と社長は語る。品質にこだわる姿勢は創業以来、変わることなく、今後も最高の味噌の提供を目指していく。



▲同社は全国味噌鑑評会で賞の常連



▲繊細な感覚が要求される仕込みの様子