

企業紹介

確かな伝統に育まれた みそ・しょうゆを提供して70年



山崎醸造 株式会社

代表取締役 山崎 暁
〒947-0004 小千谷市東栄3-7-4
TEL(0258)83-3460 FAX(0258)83-3001
http://www.echigojishi.co.jp
E-mail yamajo@echigojishi.co.jp

業 種：みそ・しょうゆ製造
資 本 金：1,430万円
事業内容：醤油「味むらさき」、味噌「越後そだち」、
みそ漬、一夜漬の素、あま酒、つゆ、たれ等
の製造、販売

JR上越線の小千谷駅近くに山崎醸造(株)の本社・工場がある。2004年10月に発生した新潟県中越地震で大きな被害を受けたが、近代的な工場を再建し、復興を果たした。同社では、新装となった工場で卓越した技術を活かし、確かな伝統に育まれた味噌・醤油を提供している。隣地には関連会社の“雪中貯蔵酒発祥蔵”で有名な高の井酒造(株)がある。

農林水産大臣賞を受賞。震災からの復興を果たし、新しい味を提供する

新潟県中越地震では工場が全壊するなど大きな被害を受けた。この難局に、新潟県醤油協業組合に生産設備を移し、醤油の安定供給に努めた。その後、新工場が完成し新たな歴史が始まり、2009年全国醤油品評会うすくち醤油部門で同社商品『本醸造特級うすくち醤油「淡雪（あわゆき）」』が6年ぶりに最高賞の農林水産大臣賞を受賞するに至った。

また、多様化する市場ニーズに対応し、新商品の研究・開発も積極的に行う。もち専用醤油の「とろ〜り もちしょうゆ」、焼きおにぎりなどに合う「ピリッカラ からしみそ」、「しょうがみそ」など新しい味を生み出している。浅漬け用の「一夜漬けの素 こうじ床」は全国から注文があり、好評を博している。



▲卓越した技術力でじっくり育て上げた自慢の醤油

創立70周年、お客様への「感謝」をこめて

震災後、再建した新社屋・味噌工場の完成を祝って毎年開催している「感謝祭」。お客様への「感謝」をテーマに蔵を開放し、味噌工場見学会や手作り味噌教室、即売会などのイベントを行う。手作り味噌教室は、毎年申込者が多く、すぐに定員一杯になるほどだ。

創立70周年の今年は、その「感謝祭」を例年より大規模に行う。「感謝祭の味噌作り体験などを通じて、次世代を担う子供たちが、日本の伝統食・家庭の味である味噌、醤油に関心を持ってもらえればと思っている。最終的に食文化の育成につながれば最高」と山崎亮太郎常務は話す。



▲最新の生産設備から安全で高品質な製品が生み出される

QC サークル、社内料理コンテストを通じた技術力・商品力の向上

同社は、従業員によるQC活動も積極的に行い、技術の向上を目指している。また、同社製品を素材に従業員による料理コンテストを開催。コンテストで評価が高かった料理が、新潟市の総菜店で定番商品に採用されるなど、同社製品の販促に成果を上げている。同社山崎常務は「料理コンテストを通して、従業員に自社製品をもっとよく知ってもらおうと同時に、顧客向けの提案にも活用することで商品力の向上につなげたい」としている。



▲「子供たちの食文化の育成にも貢献したい」と山崎常務