

ヤマカノ醸造株式会社

宮城県登米市



生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

スーパー酵母の特性を引き出した新規発酵調味料の開発により新分野への参入を目指す

- スーパー酵母「白神こだま酵母」を用いた新規発酵調味料の開発による付加価値向上
- 地元出身の漫画家・石ノ森章太郎とのコラボによる地域の活性化
- 「本場仙台味噌醤油鑑評会<みそ部門>」において5年連続最高賞受賞

企業基本情報

所在地	宮城県登米市登米町寺池九日町1
電話/FAX	0220-52-2511/0220-52-2515
URL	http://www.yamakano.co.jp/
代表者	代表取締役社長 鈴木 彦衛
設立	1959年
資本金	4,500万円
従業員数	60人



会社概要

醸造業が盛んな宮城県登米市で味噌、醤油、つゆ、たれ、その他調味料の製造販売を行う。明治後期に「鈴彦商店」として創業し、1959年に醸造部門が「ヤマカノ醸造」として独立。

醸造業としての歴史は百余年に及ぶ老舗蔵元である。「本場仙台味噌醤油鑑評会<みそ部門>」において5年連続最高賞受賞するなど、品質には定評がある企業。「白神こだま酵母」を用いた新規発酵調味料の開発にも意欲的だ。



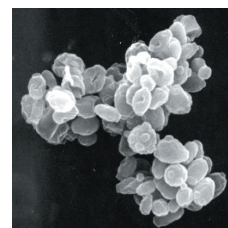
会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶「白神こだま酵母」を用いた新規発酵調味料の開発

戦略的基盤技術高度化支援事業（平成26～28年度）でスーパー酵母「白神こだま酵母」を用いた新規発酵調味料を開発し、当該調味料を用いた加工食品の開発を行う等、付加価値の向上に取り組んでいる。

本調味料は旨味・風味向上、保存性向上、低塩性、消臭マスキング作用等の特性を持ち、大豆と米麴以外の副資材を必要としないことから、添加物フリーな農水畜産加工品への活用が期待される。



白神こだま酵母 顕微鏡写真

▶▶▶ 地元出身の漫画家・石ノ森章太郎とコラボ

登米市出身の漫画家・石ノ森章太郎とコラボし、仮面ライダー1号のキャラクターをラベルに使用し、原料も宮城県産にこだわった調味料シリーズ（味噌：登米市産の特別栽培大豆・特別栽培米使用。辛子みそ：仙台味噌使用。ぼん酢：気仙沼大島産のゆず使用。つゆ：宮城県産丸大豆醤油使用）の商品化や、仙台の新ご当地グルメである「仙台づけ丼」用のタレを商品化する等、ブランドの確立・普及や地域活性化に貢献。



仮面ライダーシリーズ

▶▶▶「本場仙台味噌醤油鑑評会<みそ部門>」5年連続最高賞受賞

宮城県で1952年より毎年開催されている「本場仙台味噌醤油鑑評会」における同社の出品参加は1961年（昭和36年）で以来毎年出品している。受賞実績としては「醤油部門」は過去入賞（3位以上）18回の上位入賞をし、その内9回は最高賞を獲得した。「みそ部門」については過去24回の上位入賞（3位以上）を果たし、その内13回の最高賞を受賞。中でも2010年から2014年は鑑評会の歴史上初となる5年連続最高賞（第1位）を獲得している。



鑑評会5年連続受賞