

橋本醤油株式会社

熊本県熊本市

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

同社のものづくりの原点は、ひとつひとつの作業に魂を込め、つくり上げてゆく『一滴入魂』

- 後継者をリーダーとして、増産プロジェクトに取り組み、生産能力拡張と製造コスト削減を実現
- 長年の試行錯誤の結果生み出された、他社には真似出来ない、こだわりの強い甘酒
- 熊本地震で被害を受けながらも、地域事業者の取りまとめ役として、地域復興のために尽力

企業基本情報

所在地	熊本県熊本市北区真町 780-7
電話/FAX	096-288-0811/096-288-0837
URL	http://www.hashimoto-shoyu.com/company.html
代表者	代表取締役社長 橋本 和彦
設立	1919年
資本金	1,000万円
従業員数	18人



会社概要

味噌、醤油、甘酒等の製造販売という、人が生きてゆくために最も大切な日本の伝統的食文化の担い手として、社会に貢献し、より安全で美味しい製品を届けている。また、原料にこだわり、製法にこだわり、製品にこだわる、人の手のぬくもりのある、商品を届ける。

日々、食卓で笑顔を創造していけるような商品の開発に努め、少しでも多くの家庭に笑顔の輪を広げていきたいという理念を持つ。



従業員集合写真

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

▶▶▶ 生産能力拡張と製造コスト削減の両翼の強化を実現

甘酒ブームの定着を受け、販売先・消費者からの引き合いが強まる中、甘酒事業を同社の強固な柱としていくため、第三者の専門家と社内プロジェクトチームを組成し、増産のプロジェクトに着手（2016年10月～2017年4月）。検討を進める中で、新規設備投資に加え、製造業務の効率化にも着手し、一部工程の業務委託化や各種設備の導入・利活用による製造コストの削減（25%カット）により、最小限の投資で生産能力2倍（最大）を実現した。



生産力の向上・コスト削減を実現し、業務を効率化

▶▶▶ 他社には真似出来ない、すっきりとした飲み口の甘酒

同社の甘酒製造の起源は1955年まで遡る。地元の祭りの際に熊本市から製造を依頼された事がきっかけで、その後現社長の長年の試行錯誤の結果、他社製品と比べ、飲み心地のよいすっきりとした甘さが特徴の甘酒が完成した。製法等は、社内で厳格に管理しており、模倣する事は困難である。販売先からの引き合いは強く、供給が追いつかない状況が続いていたが、増産体制整備後は、これまで対応ができていなかった取引先についても取扱いを開始しており、甘酒の売上も徐々に伸びてきている。



ブームの前から製造されており、改良に改良を重ねて完成したこだわりの甘酒

▶▶▶ 社長の広い心で、熊本地震からの地域復興への取組に尽力

2016年の4月熊本地震により、同社も被害を受けながらも、早期復旧を果たし、地震後、「熊本まごころ小包セット」を県内の地域食品関連会社と連携して、企画を立ち上げた。その際にも取りまとめ役として、他事業者との調整、商品配送手続きを担ったことから、社長の地域の復興への高い貢献意識が感じられるとともに、そこで働くスタッフにもそうしたあたたかい思いが育まれてきている。

熊本まごころ小包



熊本を知ってもらい、ファンになってもらいたいとの思いから始まった「熊本ギフトセット支援」