

株式会社八木澤商店

岩手県陸前高田市



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

200年の伝統的な醸造文化を守りながら、和と洋のコラボレート商品も開発。人と地域を大事に地域経済の活性化に努める

- 地元の資源を活用してブランド力を上げてきた醤油と味噌を活用し、地元企業と連携した商品を開発
- 手間と時間をおしまない工法により、品質のよい商品を提供。高い評価を得ている
- 本社・工場が全壊するも、社員を解雇せず営業を再開。従業員が行うボランティア活動に給与を支給

企業基本情報

所在地	岩手県陸前高田市矢作町字諏訪 41
電話/FAX	0192-55-3261/0192-55-3262
URL	http://www.yagisawa-s.co.jp/
代表者	代表取締役 河野 通洋
設立	1807年
資本金	1,000万円
従業員数	27人



会社概要

創業200年以上の歴史をもつ。地域の原材料、工法にこだわり、品質の良い醤油・味噌を市場に提供し、全国醤油品評会にて農林水産大臣賞受賞を3度受賞。

「人」を大事にし、震災当初も本社・工場が全壊するも従業員を解雇することなく雇用を継続。被災した他企業の支援も行いながら地域経済の活性化に努める他、地域企業と連携した商品開発も積極的に行ってきた。



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

▶▶▶ 地元の食材の活用によるブランド力の向上と新たな商品開発

国産原料の使用比率の向上に注力。地元農家との契約栽培品を購入し、自らも生産を始める。また農家の老人たちと連携し、地元子どもたちに食育の活動をしたり、地元飲食店に地域の生産品を薦めたりし、地産地消による循環型地域づくりを進めていった。

新たな商品作りにも積極的で、東京・三軒茶屋にあるベーカリーと同社の味噌をコラボした洋菓子、県内にある牧場などと味噌を用いたパン・ソーセージを開発し販売。



コラボソーセージ（みそソーセージ、三升漬ソーセージ、ピリ辛ソーセージ）

▶▶▶ 手間と時間をかけることによる品質の高い商品づくり

看板商品になっている「奇跡の醬（きせきのひしお）」は、震災で奇跡的に助かったもろみを元に、岩手県産の大豆と小麦を使用し、東北の夏を二度経過させじっくりと熟成させた香り高くコク深い老舗の味。

カビの発生を防ぐ「火入れ」は、高温蒸気を使用するのが一般化している中、同社では78度での低温殺菌。加熱料理の最後に加えると、醤油の豊かな香りが広がると消費者からの高い評価を得ている。



奇跡の醬

▶▶▶ 被災直後も雇用を継続、更にはボランティア活動も行う

震災当時、同社も本社及び工場が全て流されたが、社員を解雇せず営業を再開すると宣言、内定の決まっていた新入社員2名も雇用し事業活動を行う。

工場が全壊した中で、当時全国から集まった支援物資を被災者に配達するなどのボランティア活動を仕事との一環として活動開始。同業者にOEM生産を依頼し製品を販売する一方、OEM生産により得た収入を従業員のボランティア活動の対価として給与を支給。



支援物資の配達ボランティア活動