

株式会社浅沼醤油店

岩手県盛岡市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上 需要獲得 担い手確保

ものづくり

サービス

県産食材を使った調味料製造や加工、オリジナル製品の開発を行う。

大正3年創業以来、地場産業として日本人の食生活になくてはならない味噌・醤油の醸造を手がけてきた。戦後、食生活の変化に伴い食品産業も多様化し、つゆやたれなど様々な調味料を開発し製造するようになった。

現在、同社は、醤油製造業、味噌製造業、ソース類製造業、菓子製造業、清涼飲料水製造業、食用油脂製造業、もろみ製造免許(酢の製造)を中心に、県産食材を使った調味料製造や加工、オリジナル製品の開発等を行っている。

- 所在地 岩手県盛岡市中ノ橋通一丁目8-2
- 設立 1914年
- 電話/FAX 019-622-2580/019-622-2586
- 資本金 1,000万円
- URL <https://www.asanumashoyu.co.jp/>
- 従業員数 22人
- 代表者 代表取締役 浅沼 宏一



需要獲得

産地と連携し、地域食材を活用した調味料の開発製造

アレルギー対応醤油:学校給食用にニーズがあった大豆、小麦アレルギーに対応した醤油の開発(エゴマ搾りかすの造粒、エゴマに合った麹菌の育成等)を行い、「エゴマ醤油」を商品化。特許権を取得し、製造、販売している。高血圧対策醤油:岩手県内の醤油醸造メーカー(岩手県味噌醤油工業協同組合)の醤油をブレンド、減塩・カリウム含有醤油を開発し、自社分の製造と各メーカーへのOEM製造を行っている。「いわて健民」で商標登録し、販売している。



「いわて健民」

ニーズに対応した商品開発、知的財産権の取得等で差別化

幅広い製造免許と営業許可に加え食品安全の厳しい国際基準「FSSC22000」のシステムを導入し独自の社員教育システムを構築している。それを武器に自社製品にとどまらず大手企業を含めたOEM製造を行っている。味噌・醤油市場での消費量の減少傾向、大手メーカーとの価格競争を回避するため、消費者のニーズに応じた自社でしか作れない商品を開発。大手が手を出しにくい特徴のある醤油の開発、多品種少量生産に優位性を見出している。



OEM提案書

伝統と革新の技術・アイデアで地域興を演出

岩手県内の地場産品を原料にした醤油、味噌の開発を行い、地域を活性化させる商品開発を行っている。「エゴマ醤油」では、一関市大東町のエゴマ生産農家と提携、「キャベタリアン宣言」(ドレッシング)ではキャベツの町岩手町と共同開発、その後「キャベタリアン宣言キャベQソース」なども共同開発している。「木の芽みそ」では、森林の間伐を請け負う人たちが岩手山麓の山に自生するサンショウの若芽を積んで副業になっている。「いわて健民」は岩手の醤油醸造メーカー全体の活性化にもつながっている。



キャベタリアン宣言

ものづくり