

ひかり味噌株式会社

長野県諏訪郡下諏訪町

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

オーガニック味噌を追及した商品開発で差別化し、グローバルに事業拡大

1936年創業の長野県の老舗味噌メーカー。無添加・有機味噌の製造販売を基軸に、顧客ニーズに応じた商品開発等に取り組み、2018年度には145億円（2000年度比2.7倍）の売上を実現、業界では後発でありながら、業界第3位に躍進している。チャレンジ精神旺盛な企業風土で、日本国内だけでなく、各種国際認証を取得して、米国、ヨーロッパ、アジアに及ぶ市場を開拓、事業展開を推進している。

● 所在地 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1
● 電話/FAX 026 627 8848/026 627 7791
● URL <https://www.hikarimiso.co.jp/>
● 代表者 代表取締役社長 林 善博

● 設立 1936年
● 資本金 10,000万円
● 従業員数 80人



需要獲得

オーガニック味噌を基軸に、味噌の新しい商品開発に挑戦

日本における有機認証制度が確立される前から、30年間にわたりオーガニック味噌に取り組んでいる。オーガニック味噌の販売数量における同社の市場占有率は約70%と圧倒的なシェアを確立。また、海外の食のスタイルとして定着しているヴィーガンやベジタリアン嗜好に対応した商品開発も取り組んでおり、化学調味料を使用しない即席みそ汁を商品化。その調合技術を活用し、野菜だし即席みそ汁等、海外ニーズを捉えた専用商品を開発している。



オーガニック味噌。減塩、玄米なども展開

積極的な設備投資により、省力化、物流の合理化を推進

契約農場で収穫された大豆を集荷・選別工場でコンテナに積み込み、そのコンテナのまま飯島グリーン工場に受け入れる直送体制を採用している。また、設備更新や機械化による少人数正社員での生産体制を構築しており、自動円盤製麹装置や自動計量混合機、立体倉庫式醸造庫等の活用を通じた自動化や生産性向上に取り組んでいる。箱詰めされた商品は、工場に隣接するロジスティクスセンターにて、商品によって定温倉庫、常温倉庫に分けて保管され、その後トラックやコンテナで国内外へ出荷している。



自然豊かな土地に構える飯島グリーン工場

海外顧客のニーズに応じたきめ細かな販売促進

2004年から本格的に海外市場の開拓に乗り出し、2005年には米国法人（Hikari Miso International, Inc.）を設立。現在は米国や英国等を中心に世界60カ国以上に輸出している。食品やオーガニックをテーマとする展示会に積極的に出展する等、各種ジェトロ事業にも参加し、海外販路開拓を行っている。海外の需要喚起に向け、販売チャネル別パッケージの作成や、7か国語対応パッケージの白・赤味噌を開発する一方、業務用としては、みそ汁サーバーを開発する等、顧客ニーズへの細やかな対応を行っている。



Organic Misoシリーズ。西京、豆など7種類

ものづくり