

販路拡大から、海外市場を自ら積極開拓 「地産地工」と省エネで地域や社会に貢献

佐賀県唐津市で、醤油の醸造所として創業し137年。醤油、味噌などの発酵食品や各種調味料、各種加工食品の製造、販売を手掛ける総合食品メーカーに発展した。伝統的発酵技術を基礎とし、ロングセラーとなっている粉末うどんスープ、ちゃんぽんスープ、液体スープ、焼き肉のたれ、めんつゆ、ドレッシング、スパイス、缶詰、レトルト食品、冷凍食品へと食品製造技術の幅を広げてきた。伝統に根ざし、技術を磨き、人と時代の声に応えながら、さらにおいしく、豊かで、確かな味を求め続ける。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 佐賀県唐津市船宮町2318 | ● 創業 | 1882年 |
| ● 電話/FAX | 0955-73-2151 / 0955-74-1160 | ● 資本金 | 4,500万円 |
| ● URL | https://www.miyajima-soy.co.jp/ | ● 従業員数 | 667人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 宮島 清一 | | |



経営方針を転換し、中国を中心に海外市場の拡大にも取り組む

これまでは国内の取引先に任せて米国、ロシアなどに同社商品が輸出されていたが、2017年より自ら積極的に進める経営方針が打ち出され、まずは中国向けに輸出を開始。醤油や焼き肉のたれ、鍋スープ等を継続出荷中。中国向けの商品としては畜産エキス不使用の焼き肉のたれも開発した。英語版のWebページも充実させている。また外部ネットワークとして、さが県産品流通デザイン公社”やJETROも活用し、中国での展示会出展や商標登録など、海外市場拡大に向けた取組みを着実に推進している。



同社が中国に輸出している主力商品の数々

「地産地工」を掲げ、地域に根差した商品開発で地域に貢献

地域とともに歩むことを目指す考えの下、佐賀牛や佐賀県産の米・麦・大豆など、地元の優れた食材を活用した商品を開発。これら商品の売上1点につき1円を佐賀県のふるさと納税に寄付。また、2014年新発売の商品「ミヤジマ紫黒米酢」(しこくまいす)は、佐賀県農業試験研究センターが育種した低アミロース米「佐賀40号」を使い新商品を作れないかと、佐賀県から依頼を受け開発したもの。地元で生まれた作物を地元で加工して全国で販売し売上を地元に戻元するという、「地産地工」の考えを大切にしている。



地産地工によるブランド商品
「ミヤジマ紫黒米酢」

地球環境への貢献を考え、各工場で燃料転換事業を推進

近年は環境対応にも力を入れている。工場で使う燃料は、CO₂排出量の多い石油から、よりクリーンなLNG(液化天然ガス)への切替えを進めてきた。主力工場である妙見工場では、環境先進工場(スマート工場)を目指した取組みを進める中で、2017年にはガスコージェネレーション設備の排熱を利用した吸収式冷凍機を新設するなど、工場全体で大幅なエネルギー使用の効率化に取り組んでいる。また、蛍光灯のLED化、水銀灯の廃止、各種省エネの取組も推進している。



妙見工場に設置されたLNG貯蔵タンク