

株式会社秋田今野商店

秋田県大仙市

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

創業以来109年、種麴製造業から総合バイオ企業へ 国内屈指の設備とヒトへの投資で技術を進化

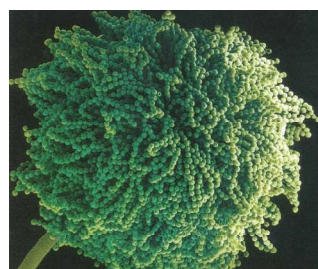
同社は、種麴・総合微生物のスターターメーカーとして、日本の食文化の象徴ともいえる「酒、味噌、醤油、みりん」などの発酵食品の素となる微生物の種菌を専門に製造・販売している。社は「温古知新」。1910年の創業以来、酒蔵や味噌・醤油醸造元などの生産者向けに種菌を供給し続けてきた。さらにこれら技術を活かし、世界の発酵食品・飲料製造用種菌、環境浄化用微生物、微生物農薬原体健康食品素材など多様な分野へも展開も行う。地元農業高校の卒業生の積極採用・働き方の多様化など「ヒト」へも積極的に投資を行う。

- | | | | |
|---------|---|-------|---------|
| ●所在地 | 秋田県大仙市字刈和野248 | ●設立 | 1910年 |
| ●電話/FAX | 0187-75-1250/0187-75-1255 | ●資本金 | 3,600万円 |
| ●URL | http://www.akita-konno.co.jp/index.html | ●従業員数 | 35人 |
| ●代表者 | 代表取締役社長 今野 宏 | | |



食品から環境分野まで 新市場開拓を実現する製造技術

100年以上の歴史の中で、蓄積された微生物は約1万種類、国内において醸造品目を網羅的に製造できるのは他に4社程度。国内人口の減少と高齢化が進み、醸造品全体の需要も減少が見込まれる中、醸造用種菌で培った技術を活用した新製品開発／製品の高付加価値化を行い、新たな需要を開拓している。機能性食品素材となる免疫機能を増強する微生物原体、環境調和型農業の基盤になる微生物農薬原体などがその代表例である。その他、秋田県総合食品研究センターと共同で甘酒用種麴を開発するなど、地域資源の活用にも積極的に取り組む。



製品(麹菌)の顕微鏡像

業界最大規模の製造施設新設 総合バイオ企業へ

2017年、大仙市の本社近隣に業界最大規模の製造施設となるバイオインキュベーションセンターを立ちあげ、大規模生産設備を新設した。工程の効率化を図りながら一括生産を行うことができ、生産性の向上を実現。また、ユダヤ教食品規定「コーシャ」認証を取得するなど、和食文化の国際化を見据え宗教的な観点を考慮した製造開発を行い、世界中の醸造元など多様な顧客への販売を行う。種麴製造業者から、海外からも知られる総合バイオ企業への進化を図る。



業界最大規模の製造施設

発酵文化の継承と進化 積極的なヒトへの投資

秋田で育まれた発酵文化を次世代に継承・発展させていくための人材育成を行う。県内の高校卒業者や県内出身者を定期的に採用。また、毎年、県内中学、高校の職場体験や大学からのインターンシップを積極的に受け入れる。これにより、社員の年齢構成の多様化を実現するとともに、秋田の発酵文化の発信にもつなげている。また、資格取得支援、能力向上の一環として、業務を継続しながらの地域大学での社会人博士課程の取得の支援など、人材育成への惜しみない投資を行っている。



地元大学のインターンシップ