

品質管理と付加価値向上の生産プロセス 商品開発力と地元の地域活性への貢献

紅花商として創業し、明治中期より醸造業を開始。以来、醤油・味噌・つゆ・各種調味料を製造販売し、「健康」「グルメ」「即席」「志向」に着目した製品開発を実施している。50数年前に発売した『味マルジュウ』は、厳選した4種のダシを加えた「だし醤油」で、いまや地元山形には欠かせない味の看板商品。全国醤油品評会では過去6回の農林水産大臣賞を受賞。中国、香港、及びドイツへ輸出実績があり、現在はマレーシアにハラール製品を供給している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 山形県山形市十日町3-10-1 | ● 創業 | 1844年 |
| ● 電話/FAX | 023-632-1122/023-623-5815 | ● 資本金 | 3,000万円 |
| ● URL | http://www.marujyu.com | ● 従業員数 | 38人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 佐藤 利右衛門 | | |



脱塩装置導入による生産プロセスの強化

2013年、人工透析の原理を利用した半透膜によって、醤油から塩分だけをカットする脱塩装置を導入。これにより、うま味を落とすことなく従来製品から塩分のみカットした減塩商品が完成。醤油本来の味、香り、色合いを保ちながら減塩した商品は、職人の技量で調整するかつての減塩商品との差別化になり、より本物志向の商品となった。高血圧患者が多い山形県においては減塩運動の啓発が必要であり、県内の各医療関係施設の食事はもちろん、県立病院等で行われる減塩指導にも当社製品が使用されている。



DW-1型 電気透析脱塩装置

一人4役で互換性を高める取り組み

作業工程の効率化には、機械設備の導入は欠かせないが、限られた人員でそれを使いこなすには全員が機械の特性を理解し、操作できなければならない。よって、一人4役をこなすことができるようOJTによる社内研修を実施している。互換性が高まることによって、スムーズな休暇取得が可能になり、急な受注等突発的な事象にも対応ができるようになった。また、新商品が多く開発される中で、商品アイテムの見直しを定期的に行うことで、生産効率を上げ非効率な作業を低減させることを徹底している。



商品アイテム「減塩しょうゆ詰合せ」

女性の適材適所への配置と定年到達者の継続雇用推進

研究開発分野は女性に適した職務として捉えており、現在は全て女性を配置している。製品開発に際しての官能・設計・創造は繊細な部分であり、また製品の分析・データの蓄積等は緻密な作業である。製造分野においても、体に負荷がかかる作業以外のものについては、むしろ女性に適性があるものも多く、最終検査等の重要な工程を任せている。また、定年を迎えた社員は経験や貴重なノウハウがあり、健康で働く意欲がある限り制度に関係なく柔軟に雇用を継続する方針である。



女性社員による無菌検査の様子