

長工醤油味噌協同組合

長崎県長崎市

需要獲得 ものづくり

同業者に先駆けて無添加・有機商品の開発に取組み、 醤油・味噌業界全体を牽引

1941年に醤油の醸造元29軒が、共同生産・共同販売を目指し、業界初の組合として発足。1947年には販売部門を分離し、チョーコー醤油（株）を設立。製造を組合が、販売をチョーコー醤油（株）が行う。創業30周年を機に西日本一円から、関東、関西、北海道、海外へと販路を拡大。先駆けて無添加・有機商品の開発に取組み、醤油・味噌業界全体を牽引。地産他消を心がけ、長崎産の食品の知名度向上に大きく貢献している。

●所在地 長崎県長崎市西坂町2-7

●電話/FAX 0957-53-4678/0957-53-7573

●URL <https://choko.co.jp/>

●代表者 理事長 久保田 泰雄

●設立 1941年

●資本金 20,100万円

●従業員数 131人



日本伝統の味を海外に根づかせるべく、積極的に海外展開

日本伝統の味を海外に発信すべく、主に欧州、アジアに味噌、醤油を輸出。積極的に海外へ赴き、商談、展示会への参加を通じて自社の商品、技術をアピールしている。加えて、海外市場の動向を理解し、今後の商品開発のヒントを得るなどの取組も行う。また、海外での自社ブランド力の向上のためにISO規格のFSSC22000を取得。これによって自社の商品が世界基準で安全であることを示すことができるようになり、より積極的な商談につなげることが可能となった。



海外展示会への参加

長崎の企業であることに誇りを持ち、県内経済の活性化に貢献

長崎の企業であることに誇りと使命を感じ、積極的に地産他消を仕掛けている。長崎にしかない裸麦を用いて「長崎みそ」の商品名で全国展開を行い、商品名をブランドとして認知・定着させている。また、長崎の特産物である「五島、平戸の焼きあご」「対馬のゆず」「大村の黒田五寸人参」等々を生産者から仕入れ、搾汁等の加工を県内企業に外注して利用するというスタイルでネットワークを広げ県内産業の活性化を図りつつ自社の持続可能性を高めている。



長崎と工業を表す長工のマーク

変化し続ける消費者のニーズに合せた、多種多様な商品開発

変化し続ける消費者のニーズを察知し、それに合せた商品開発を行う。近年は安全な商品、一人用の商品へのニーズが高いため、材料にこだわった有機商品や、一人前パックの鍋料理のスープなどを販売。近年増えてきた機能性のある食品にも取組み、ドレッシングと焼肉のたれ各1アイテムで「機能性表示食品」の商品化に成功している。商品開発に合わせて技術開発も行うことで、商品のバリエーションと美味しさを同時に追求する。



業界随一の有機商品の数々