

## 伝統技術を守りつつ顧客の声を生かし新商品開発 IT活用によって生産性向上と顧客リピートを実現

農家から預かった米を麴に加工する麴屋として1950年に創業した。麴・味噌・甘酒などの発酵食品を主力製品として、全国の一般消費者への通販および岡山県内の大手スーパーや小売店、全国の小売店、その他にも業務用やOEMにて販売を行っている。「私たちは、人と自然の恩恵に感謝し、健康につながる食づくりを通して、世のため人のために尽くします」を経営理念に掲げる。自然の摂理を大事にし、食文化や消費者の健康志向・ニーズに対応した商品開発、独自の伝統技術とIT技術を活用した製法で品質向上に努めている。

所在地 岡山県総社市美袋1825-3  
電話/FAX 0866-99-1028 / 0866-99-1085  
URL <https://marumikouji.jp/>  
代表者 代表取締役 山辺 啓三

設立 1984年  
資本金 300万円  
従業員数 11人



### 伝統技術による昔ながらの味わいと顧客の声を反映する新商品開発

「素材」と「製法」における自然・健康貢献へのこだわりが同社の強みである。素材には自然栽培などの厳選した国産大豆、米および麦を用いており、環境汚染からの素材の浄化に「備長炭」および「電子イオン水」を活用して、昔ながらの自然醸造の味わいを再現している。また、麴菌製造ノウハウや自然の発酵技術などは同社ならではの取組である。味噌づくり教室などの地域活動やSNSの活用による顧客・地域との交流を通じたマーケティング等から改良点を洗い出し、顧客の声が反映された新商品開発をしている。



素材となる厳選された国産大豆

### IT活用により製造と販売の効率を向上、積極的人事異動で人材をスキルアップ

クラウド化した独自の顧客管理システムを導入し、蓄積したデータを受注時の顧客対応や営業方針の策定に活用しており、商品購買リピートの拡大に貢献している。また、麴室や熟成室の温度管理などを自動で調整するIT技術の導入により、製造品質の向上に加え、働き方改革にも対応している。人事面においては、指導マニュアルやスキルアップの進捗状況が見えるしくみを整備して、積極的な人事異動を実施、新しい視点や観点を取り入れて、改善点の掘り起こしや多能工化を進めている。



温度・湿度をITで制御する製造現場

### 甚大な災害を経て地域とのつながりを深め、雇用創出にも貢献

2018年7月の西日本豪雨において、同社も甚大な被害を受けた。災害時に最も大切なのが普段からの周囲とのつながりであることを痛感し、従業員と一致団結した会社づくり、地域の方や取引先等の関係者とのコミュニケーションづくりを図っている。西日本豪雨で罹災しながらも事業を安定的に維持発展させた。毎年、新規採用や中途採用を実施しており、2016年に正社員は5人であったものを、現在の11人まで雇用拡大ができた。成長によって、地域の雇用創出に貢献している。



地域の方々と開催した味噌作り教室