探訪 チャレンジ企業 94

老舗醤油店がブランドを再構築し、新たなる販路開拓に挑戦

近岡屋醤油㈱：宝達志水町

「この醤油で食べると刺身の旨さが引き立つ」。大正八年の創業以来、地元でヤマチ醤油の名で親しまれ、受け継がれてきた杉樽木桶でもろみを二年間じっくりと熟成させ、昔ながらの製法で醤油を造り続けている近岡屋醤油㈱をご紹介します。

能登海洋深層水を合わせた杉樽醤油

一．蔵人がやさしく育てた自慢のもろみ

醤油の仕込みは、大豆、小麦、麹菌を混ぜて珪藻土でできた室に入れ、醤油麹を作ることから始まる。醤油麹の手返しは、大手では機械化されているが、ヤマチ醤油では手による返しを守る。できた醤油麹と食塩水でもろみを造り、二年間杉樽でじっくり自然発酵させる。定期的に行う櫂つき作業も手作業だ。

木造の蔵には、杉樽木桶や麻布など創業以来大切に使われてきた道具があり、蔵人達の醤油造りを見守ってきた酵母菌や乳酸菌が棲んでいる。この目に見えないほど小さな菌が、ヤマチ醤油にとって大切な宝物である。

三代目の近岡志緒美代表は「麹菌も、もろみも生きているものだから、醤油麹の仕上がりを手で見極め、杉樽木桶の中で眠るもろみに語りかけながら櫂つきを行う。時には、もろみの声に耳を澄まし、時間をかけてもろみを育てるのです」と話す。

二．ブランドの再構築

醤油業界は出荷量が七十年代中頃をピークに徐々に減少しており、消費量も調味料の多様化などにより減少している。当社では、醤油のもととなる生揚を昔ながらの製法で造っていると

杉樽木桶での櫂つき作業

いう強みがありながら消費者に伝えきれていない点が課題であった。

そこで小規模事業者持続化補助金を申請、採択を受け、醤油造りに対するストーリーを構築し、こだわり感を発信できる新商品・パッケージの開発、パンフレット・ホームページのリニューアルに取組んだ。

三．新商品を開発

柚子ポン酢、杉樽醤油、だしつゆの三本詰セット（蔵人セット）

醤油の消費量は減少しているが、めんつゆ、タレ類など醤油加工品の消費量が増加していることに着目し、杉樽木桶で熟成させた醤油をベースにした新商品「柚子ポン酢」を開発。

果実が実るまでに十八年以上かかると言われる実生ゆずの搾り汁と家伝のお酢を使い、蔵人らとともに何度も味を確かめて完成させた。

四．新たなる販路開拓に挑戦

当社は、卸売りが中心であるが、新商品を開発し、パッケージ等をリニューアルしたこともあり、昨年度、東京池袋で開催されたニッポン全国物産展に出展した。近岡代表は、「お客様からおいしいの声を直接聞けたことはものづくりをしている者にとってとてもはげみとなりました。首都圏の消費者と地元客との味覚の違いが分かり、今後の商品開発の大きなヒントとなりました。この時に商談をさせていただいたバイヤーの方からも現在受注をいただいており県外への取引先開拓につなげることが出来た」と話す。

県のアンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」やECサイト「ニッポンセレクト.com」へも出品し、新しい取引先が徐々に増えてきている。

五．今後の展望

近岡代表は、「補助金申請やアンテナショップ出品など小さな目標を達成していくことで自信につながり、商売への欲が出てきて、更なる目標ができました。北陸新幹線開業で能登を訪れる人たちに醤油蔵見学もしていただきたい」と話す。

当社では新たなる取り組みとして地元産の大豆を使用した醤油の仕込みを開始、二年後の完成まで丹念な櫂つきが行われている。

近岡志緒美代表（左から２人目）と従業員

（お問い合わせ）
近岡屋醤油株式会社
〒九二九―一三四五
羽咋郡宝達志水町今浜新イ一〇八
TEL〇七六七（二八）二〇〇一
http://www.yamachi-shouyu.co.jp/

（取材・執筆　宝達志水町商工会
経営指導員　今西　真）

今西指導員の行った、近岡屋醤油株式会社様への支援は、平成二十六年度の石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。