

～売り手よし・買い手よし・商品よし～
設備導入による製造工程の見直しで増産体制を構築！

株式会社 大正屋醤油店／安来市商工会

- 業種 食料品製造業
- 住所 島根県安来市伯太町東母里225-2
- 電話番号 (0854) 37-9061
- 営業時間 9:00～18:00
- 定休日 日曜日、年末年始、お盆、GW
- ホームページ 「大正屋醤油店 安来」で検索
<http://www.taishoya.jp/>



私は

『**強くなやかな食品産業づくり事業補助金**』
を活用しました！

自然と和すように、悠然と静かにたたずむ大正屋醤油店。大正15年の創業時から一貫して守られる、自然の営みに任せた古式ゆかしい製法への想いがあらわれているようです。無農薬・減農薬で栽培された県内産材料を使い、杉桶でゆっくりと時間をかけ自然熟成させた“もろみ”は、なんともまろやか！代々の教え「自然の摂理に反しない」を胸に商品づくりに勤しむ、専務取締役の山本周作さんにお話を伺いました！

取り組みのきっかけはなんですか？

創業から4代に渡り造ってきた、こだわりの“金山寺みそ”を全国放送のテレビ番組で取り上げていただいたことで、有り難いことに取引先からの発注量や新たな引き合いが増加しました。そこで増産体制を構築すべく、伝統を守りつつもオートメーション化できる工程の見直しを図りました。

商工会からどのような支援を受けられましたか？

設備導入に補助金を活用したいと考えましたが、商工会へ相談したときは既に締切まで1カ月を切っている状態でした。とても急な相談にも関わらず、事業計画の策定から金融まで一連の支援をしていただきとても助かりました。日頃のお付き合いで相互理解があつてこそだと思いました！

取り組みの成果・効果を教えてください！

これまで半自動で行っていたある工程を全自動化しました。増産体制の構築はもとより、HACCP対応も視野に入れた改善だったので、衛生管理の強化、異物混入等の事故防止、品質保持、人手不足問題など総合的に解決できたことはとても大きな成果でした。人間に備わる「五感」を大切に、大事なところは全て職人が行いますが、道理や新たなアイデアを融合させながらこれからもチャレンジしていきたいと思えます！

専務取締役 山本周作さん

商工会経営指導員の方々には、新商品の開発、生産、新たな生産方式の導入、その他の新事業活動の実施に対し、ご支援いただきました。新たな設備導入ができたことにより製造部門においては、「美味しさ」「品質向上」の追求に、賢明に取り組むことができました。



檜谷行宏（経営指導員）

大正屋醤油店はこれまで歴代の指導員が多種多様な支援をされてきました。歴代指導員の想いとその歴史を損なうことなく、そして約100年続いてきた大正屋醤油店の味が、今後500年、600年と受け継がれていくよう微力ではありますが支援のお手伝いをさせていただきます。