

# 京都産自社製味噌を原料とした調味料（熟成香タイプ・辛味タイプ）の開発と販売

合名会社 関東屋商店

代表社員 西田 有一郎さん



西田 有一郎さん

平成26年度 採択事業

## 150年以上続く町の味噌屋さん

合名会社関東屋商店さんは、京都御所に近い閑静な通りに工場を構える1847年創業の味噌製造の老舗です。地下60mより汲み上げる比良山系の地下水を利用し、手作りの味にこだわっています。現在の主な取引先は京都市内の料理店や菓子店であり、各顧客からの強い要望に合わせた独自ブレンドの製品を、常に変わらない味で提供されています。有名な料理店・菓子店からの信頼が厚く、年毎、季節毎に変わらない味と、古くからの製造法を守ることで、それぞれのお店の味をサポートしています。このような業務用の取引が全体の60%、その他の卸売が17%、小売23%の構成比となっています。



工場に併設された直売店

## 食生活の変化による影響と経営上の課題

味噌の需要が年々減少している中、製造量・出荷量の変動幅増大が経営上の課題であると代表の西田さんは語ります。製造量の7割を占める白味噌の出荷が増える冬季には、生産余力がほとんど無くなってしまいう程だそうです。通年の出荷量と、それに伴う労務量の平準化が必要となっていました。

業務用以外の製品のほとんどは百貨店や高級スーパーマーケットで販売されていますが、近年は家庭での調理形態の変化を受けて、柚や山椒を使った調理味噌の販売実績の増加が見られるようです。

そこで、売上の大部分を占めている業務用と、出荷量が増加傾向にある個人消費向けの双方に対応し、尚且つ年間を通じた需要が見込める新製品の開発が計画されました。

## 時代に合わせた新商品の開発

昨今の一般向けの製品には、使用上の手軽さが重視されます。

パッケージにも工夫が必要で、消費者や販売店からの要望もあり、口栓付きの袋の必要性をかねてより感じていたそうです。応援ファンドへの採択を機に、口栓付き

## 伝統製品の活用



工場見学に訪れた小学生からのメッセージ

パッケージに対応した充填機の購入と充填テストを行いました。併せて、消費者の利便性を考慮した加工不要ですぐに使える2種類の調理味噌が試作されます。

1種類目は熟成香タイプの『たまみソース』。これは、木桶による天然熟成味噌の製造過程で発生する味噌溜（たま）りを使用したものです。食材にそのままかけて、味噌と醤油の中間のような香りを楽しむことができます。

2種類目は白味噌をベースとした辛味タイプの『ピパーツ白味噌』です。石垣島で栽培されているピパーツというスパイスを、取引先からの紹介を受けて使っています。ピパーツは、山椒と胡椒を合わせたような香りと辛さが特徴で、本州での流通はほとんど見られない、新しい辛味を表現できる素材として西田さんは着目しました。辛味タイプは食材にそのままつける他、薬味としての使用も想定しているそうです。

白味噌ベースの商品は近年、菓子店からの要望も高くなっており、洋菓子にも使用される事が増えてきたそうです。元来、白味噌は甘味調味料として利用されてきたルーツもあるため、ある意味で自然な流れであると西田さんは語ります。

また、フランスのシェフからの引き合いもあって、これまでにバニラやカカオ風味の調理味噌を、主にフランス向けとして製造・販売する等、海外の料理人からも注目されています。フランスでの好評の理由として「京都の味噌は元々、塩分が低く、料理への応用のし易さがあっ



新規導入された充填機と作業風景

た」と西田さんは語ります。今回の2種類の調理味噌においても、過去に蓄積してきたノウハウはもとより、国内外のシェフの監修を受け、その味を成熟させているそうです。

## 自信を持って販売ができるこだわりの商品求めて

『ピパーツ白味噌』は今年、横浜と宇都宮の物産展にて商品の販売が行われました。1週間に30～50個を完売し、試験的販売としては好調な滑り出しでした。

今後の展開として期待されるのは一般消費者への販路拡大ですが、販売店に向けた営業活動を先行させるにはリスクが伴うと西田さんは危惧します。「一般消費者の流行スパンは短く、一時的には販売数が増加しても、短期間で飽きられてしまうのではないかな」良い物を、こだわった製品を、細くても永く提供していきたいと考える西田さんは第一に、業務で使用してくれるファンを増やす事が大切だと言います。「プロの料理人にも信頼され使用されているという実績こそが商品の価値となる。これが一般の消費者に対しても継続的な宣伝になって、短期の流行ではない根強い需要に繋がる。」と、既存の製品にも通ずる方針を貫きます。また、業務用としての需要を高める事は、出荷量の平準化という当初の目的を果たすことにもなります。

「いずれの新製品も、製造後に風味の変化があつて、未だ自信を持って販売出来る状態にはない。納得できる製品を提供するため、多くの料理人の意見を聞いてさらに煮詰めていきたい。」と、本格的な出荷を目前に、西田さんは意気込みます。



2種類の新商品

## 事業概要

合名会社 関東屋商店

http://www.kantoya.co.jp

代表：代表社員 西田 有一郎

業種：味噌製品の製造・販売

創業：弘化4年（1847年） 設立：昭和8年1月

住所：〒604-0982 京都市中京区御幸町通夷川上ル  
松本町582番地

TEL：075-231-1728 FAX：075-211-4373