

# 積極的な海外展開で オーガニック醤油を花形商品へ

## 課題

### トレーサビリティ強化など 販売・生産体制の高度化

創業約 130 年の足立醸造株式会社は、木桶を使った伝統製法を受け継ぐ醤油や味噌の製造所。食生活の洋風化で醤油の消費量が減少するなか、同社の 4 代目は醤油蔵としての原点に立ち返り、伝統製法による付加価値の高い醤油を製造している。同社は、国内で先駆けとなる有機 JAS の認定を平成 14 年に取得し、オーガニック醤油の製造を始め、平成 24 年からはドイツへの輸出を開始。現在、総売上の約 30% をこのオーガニック醤油が占めるほど成長している。

同社の強みは、製麹技術をはじめとする独自技術や経験をもち、国内醤油メーカーの約 8 割が醤油製造の前半部分を外注している状況のなか、原材料処理から製品製造まで完全一貫生産体制を行っていることだ。このため、同社は市場の動向に対応する開発力を備えているといっても過言ではない。さらに、ISO22000 の国際認証を受け、顧客のより高いニーズにも応えている。そんな同社では、国内外での販路拡大と品質の向上といった、生産・営業体制の高度化が課題となっていた。このため、多可町商工会は、平成 25 年から伴走型支援を展開し、多様なサポートを展開している。

## 支援

### 伴走型支援で販路開拓や 製造管理のIT化を実現

平成 25 年に醤油の増産体制を整えた同社は、海外輸出に取り組むなかで、取引先からトレーサビリティの強化が求められていた。そこで商工会は、ものづくり補助金の申請を支援し、同社は、船便輸送にも耐えられるよう、醤油瓶に直接印刷できる産業用プリンターを導入。これにより、ドイツへのオーガニック醤油の本格輸出を開始した。

国内向けでは、製造管理体制強化と従業員育成促進のため、業務改善助成金を活用し、賃上げと製造管理の IT 化を支援して生産性向上につなげた。また、平成 28 年に始めた醤油蔵の見学は、小規模事業者持続化補助金の採択を得て整備し、リピーターづくりを支援。さらに、これまで熟練者に依存していた製造工程での設備投資とマニュアル化、醤油充填ラインのオートメーションシステム化を目指し、社内での多能工化や機械の多台持ちにつなげる経営力向上計画の策定支援を行い、農林水産省から認定も受けた。



木桶にこだわった醤油をつくり続ける

また、醤油製造における輸出専用の木桶を 6 基から 11 基に増設したことで、年間 90 キロリットルだった同社の海外輸出向け醸造量は 125 キロリットルへ増産。海外を含めた販路拡大により、売り上げは支援開始当初の約 1.6 億円から今期約 2.0 億円へ。営業利益も赤字から黒字へと大幅に飛躍した。同社の木桶仕込みの天然醸造による醤油、とくにオーガニック醤油は、国内外の市場で競争優位性がある。食の安全や健康志向の高まりもあって、今後も需要は高まるだろう。商工会では、円滑な事業承継も引き続き支援していく。

## 支援の経過

期間	支援内容
H25年3月	ヒアリング、ものづくり補助金などの申請支援
6月	経営革新計画承認、ものづくり補助金採択（H24・H25・H29補正）
H26年6月	業務改善助成金採択、社内IT化・待遇改善
H26年～	持続化補助金採択（H25・H26・H27・H29補正）
H29年1月	経営力向上計画認定

## 会社概要

会社名：足立醸造株式会社  
住所：兵庫県多可郡多可町加美区西脇112  
電話番号：0795-35-0031  
URL：https://www.adachi-jozo.co.jp  
代表者名：代表取締役 足立達明  
創業年：明治22年  
年間売上高：1億9844万円（平成29年）  
従業員数：9名  
商工会名・担当者名：多可町商工会・後藤泰樹