

# 斬新な新商品を送り出し 若年層の顧客獲得につなげる

## 課題

### 和食離れが進むなか 新商品開発や販路開拓は必須

株式会社名刀味噌本舗は、60年以上にわたって無添加にこだわり、昔ながらの製法で味噌や麴などをつくり続けてきた。2016年に現在の3代目が事業を引き継ぎ、翌年の2017年に法人化した。販売は、直売店、自社WEBサイトのネット販売、自然食品店への卸売。無添加や原材料にこだわる顧客に販売している。同社の強みは、創業時から続く手作業での麴づくりや、岡山県産の米や契約農家が減農薬で育てた大豆などの素材、無添加での製法だ。

近年では、食習慣やライフスタイルの多様化により、日本人の和食離れが進むなか、味噌や麴の需要は減少している。ただ一方で、昨今の健康志向で発酵食品への関心が高まっている状況もある。こうしたなか、新規顧客獲得のためには新商品開発などによる販路開拓は必須であり、健康志向はその追い風でもあった。

同社においても、発酵食品を活用した商品開発による新規顧客獲得が課題であり、甘酒や味噌づくりの体験イベント、他企業とのコラボレーションなどで「味噌離れ」が進む若年層を取り組みたいと考えていた。

## 支援

### 持続化補助金の活用や 経営革新計画で開発

瀬戸内市商工会では同社の課題解決に向けて、方向性の選定やアイデアを具体化するため、事業計画の策定とともに、小規模事業者持続化補助金の活用による販路開拓を支援した。

同社は今までに持続化補助金を5回活用し、以下の新商品開発や販路開拓による新規顧客獲得に取り組んだ。

- ① 2014年：麴の利便性や効果を伝えるためのパンフレットやホームページを作成
- ② 2015年：新商品「生塩麴」を開発
- ③ 2016年：工場見学の受け入れのための店舗改装
- ④ 2018年：新商品「自家製味噌づくりキット」を開発
- ⑤ 2019年：新商品「味噌ポターージュ」を開発

このほか同社では、フレッシュジューススタンド専門店とのコラボレーションで「甘酒フレッシュジュース」を商品化し、新たなターゲット層である若年層の顧客獲得にもつなげ



若年層向けに開発した味噌ポターージュ製品

ている。

さらに同社は商工会の支援のもと、前述の味噌ポターージュを商品化させるため、経営革新計画に挑戦、2019年3月に承認を受けた。これにともない商工会では、生産量の拡大に向けた製造設備の導入のため、マル経融資による資金調達支援も行った。

こうした取り組みにより、同社の売り上げは増加傾向にあり、今後も新商品開発や、設備投資による生産量の拡大を目指している。

## 支援の経過

期間	支援内容
2014年～2019年	持続化補助金を活用した販路開拓支援
2018年4月～ 2019年3月	経営革新計画の策定支援
2019年7月	味噌ポターージュの製造設備導入にともなう資金調達支援

## 会社概要

会社名：株式会社名刀味噌本舗  
住所：岡山県瀬戸内市長船町土師14-3  
電話番号：0869-26-2065  
URL：<http://www.meitoumiso.com/>  
代表者名：代表取締役 高原隆平  
創業年：1954年（2017年法人化）  
従業員数：3名  
商工会名・担当者名：瀬戸内市商工会・友次祥二