

地域	愛知県 岡崎市	認定日	平成25年10月16日	通巻番号	4 - 25 - 112
----	---------	-----	-------------	------	--------------

三河産大豆フクユタカを活用した使いやすい八丁味噌商品の製造・販売事業

化学肥料や農薬の使用量を減らして栽培された三河産大豆フクユタカを使用し、伝統製法を用い天然醸造した八丁味噌を独自の調合により食卓でも使いやすい「みそだれ」等八丁味噌商品の開発・製造及び販路拡大に取り組む。

連携体

農林漁業者

(有)マルミファーム(農業)

化学肥料や農薬を減らした三河産大豆フクユタカの栽培に取り組み、安定生産・品質の向上を図る。

中小企業者

(株)まるや八丁味噌(製造業)

三河産大豆フクユタカを活用した独自の製造方法により八丁味噌商品を製造し、新たな市場を開拓する。

サポート機関等

岡崎商工会議所、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

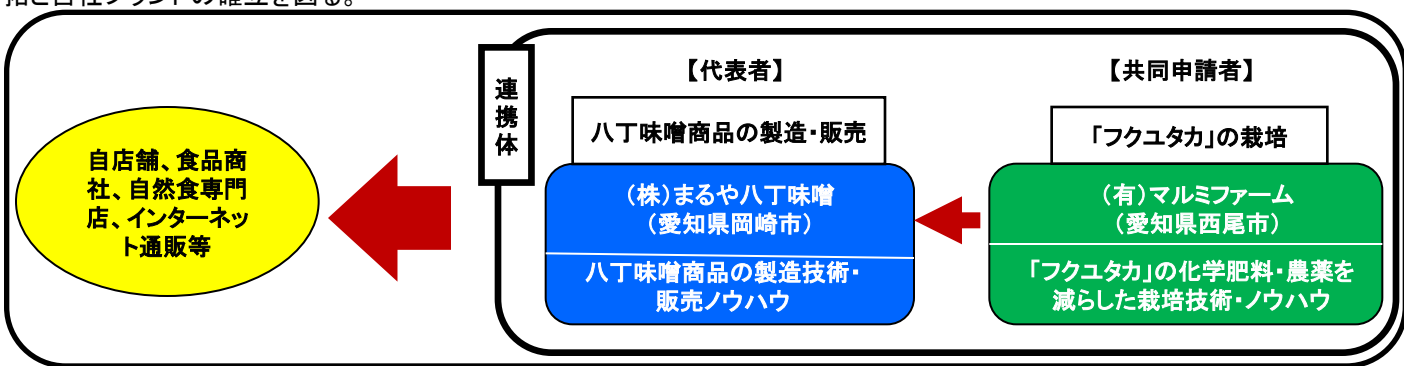
連携の経緯

愛知県岡崎市で1337年(延元二年)以来、伝統製法を用いて天然醸造の八丁味噌を製造する(株)まるや八丁味噌は、新たな顧客層の開拓を行うため、八丁味噌に凝縮されたコクと旨味を残しながら、渋み・酸味を取り除き、且つ、柔らかく使いやすい商品の開発を進めていた。そうした中、愛知県西尾市で米、麦、大豆の輪作栽培に取り組んでいた(有)マルミファームが栽培している高品質で大豆たんぱく質を豊富に含む「フクユタカ」に着目し、両者が連携することにより、使いやすい八丁味噌商品の製造・販売を行うことになった。



連携に当たっての課題や工夫等

(有)マルミファームは、化学肥料や農薬の使用量を極力減らした土作り重視の農業を行い、且つ、より品質の良い「フクユタカ」を生産するために新たな栽培技術の導入に取り組む。(株)まるや八丁味噌は、品質の良い1等級の大豆を使い伝統製法により天然醸造した八丁味噌を使い、独自の製造方法で使いやすい八丁味噌商品の製造に取り組み、八丁味噌の新たな顧客層の開拓と自社ブランドの確立を図る。



連携による効果

農林漁業者

5年で610万円の売上高増加による収益力の向上、作付け面積の増加

三河産大豆「フクユタカ」栽培することで売上高増加と収益力の向上が確保される。

中小企業者

5年で6,100万円の売上高増加、新たな地域ブランドの構築

三河産大豆「フクユタカ」を活用した八丁味噌商品を製造・販売することで新たな市場を開拓。八丁味噌ブランドの新たな構築が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社まるや八丁味噌
TEL：0564-22-0222
E-mail：info@8miso.co.jp

所在地：愛知県岡崎市八帖町往還通52番地
FAX：0564-23-0172
ホームページ：http://www.8miso.co.jp/