

株式会社 マルモ青木味噌醸造場

認定テーマ名：長野県産米・大豆と新技術を活用した味噌の事業化

1. 認定を目指した経緯

株式会社マルモ青木味噌醸造場（以下、マルモ青木味噌）は、商品の差別化を図るために栽培履歴が明確な地元産原料を調達したいと考えていた。一方、ながの農業協同組合（以下、JAながの）は、生産者の高齢化や耕作放棄地の増大に直面する中で、新たな水田農業振興策として加工用米の販路を探していた。

そこで両者が協議したところ、JAながのの供給可能量とマルモ青木味噌の需要量がうまくマッチした。さらに、両者ともに安全性に配慮した生産・製造工程のシステム化を進めており、このシステムを活用して消費者の安全・安心志向に応えた新商品の開発を目指すこととなった。

2. 認定事業の現況

本事業では、栽培履歴が明確な加工適性の高い米と大豆を原材料にした無添加味噌を開発し、原料生産から製品製造まですべての履歴が明確な差別化商品の供給を目指した。認定期間の終了に際し、マルモ青木味噌は最終目標である売上計画 5,300 万円／年を大幅に超過して達成できた。また、JAながのは減反政策による転作対応出来ない農家の遊休荒廃農地拡大対策として、減反対象外の加工米栽培をする事で、地域の水田・日本の原風景・伝統ある農業文化維持にも貢献できた。



自然に恵まれた JA ながの

出展：JA ながののサイトより(<http://www.ja-nagano.iijan.or.jp/about/index.php>)

加工米は、主食用米より安く、販路も安定しない事から、長期継続栽培に不安があるため農家は栽培をためらう傾向があるが、農家へマルモ青木味噌が再生産可能価格での買い取り保証をする事で、継続栽培が可能となっており、本事業の農業者に対する貢献度は高い。

マルモ青木味噌は、昭和 42 年から生活クラブ生協(生活クラブ事業連合生活協同組合連合会本部東京 会員 35 万人 <http://www.seikatsuclub.coop/welcome/>)との取引を開始し、以来、同会への販売が売上の中心になっている。

マルモ青木味噌にとって、生活クラブ生協は運命共同体であり、農商工等連携事業計画の申請も、生活クラブ生協との共同商品開発が出発点となっている。



出展：生活クラブ生協のサイトより (<http://www.seikatsuclub.coop/about/biosapo.html>)

先代社長の時代には、マルモ青木味噌の売上の過半が生活クラブ生協との取引であった。その後の多方面への展開で相対的な売上比重(現在年商の20%)は減少しているものの、青木社長の味噌製造事業に対する想いは、生活クラブ生協のコンセプト(国産、無添加、減農薬)が根幹となっている。

農商工等連携事業計画の認定を契機に、この生活クラブ生協を母体として、長野県内の消費者(生活クラブ生協会員)と生産者であるマルモ青木味噌、株式会社おびなた(蕎麦製造)、会田共同養鶏組合(卵、関連食品製造)、アルプスワイン(ワイン)、長野森林組合鬼無里事務所(エノキ、漬物)、長野興農(食品加工)、美勢商事(冷凍食品製造)、J A伊那、J Aながの等が連携して『ぐるっと長野地域協議会』が結成され、昨年12月にはマルモ青木味噌の青木社長が会長に就任した。

<農商工等連携事業での開発商品>



生みそ 国産原料 だいがみ 白



国産原料 善光寺生 白



天然醸造みそ

3. 今後の展望(見通し)

今後更に、販路開拓を進め、自社利益の拡大及び地域経済への貢献を目指すとともに、事業の拡大に伴う原料の安定確保と天候・台風等の天変地異対策のため、原料である味噌加工米の調達については、長野県産加工米を中心にしつつ、西日本の加工米についても検討していく。

また、前述の『ぐるっと長野地域協議会』の中から、新たな農商工等連携事業の申請希望者が生まれており、現在、生活クラブ生協と連携して商品開発中である。

4. 利用した中小機構の支援策

中小機構の支援メニューを利用した展示会・商談会への参加が販路開拓に効果的であった。長野県内の中小味噌製造企業が地元中心の販売であるのに対して、マルモ青木味噌の販売地域は、首都圏が80%、県内は10%(大阪・名古屋で10%)と域外比率が高くなっている。

販売チャネルについては、中小機構の支援を受け、従来からの生活クラブ生協、高級スーパー、百貨店との関係を強化でき、新たに海外への販路が開拓できた。

5. 企業概要

| | | | |
|------------|---|----------|------|
| 事業者名 | 株式会社 マルモ青木味噌醤油醸造場 | | |
| 本社所在地 | 長野県長野市大字鶴賀字河原沖 420 番地の 1 | | |
| ホームページアドレス | http://www.aokimiso.co.jp/index.htm | | |
| 設立年月 | 昭和 3 年 4 月 | | |
| 資本金 | 30,000 千円 | 従業員数 | 33 名 |
| 売上高 | 全体 9 億 9 千万円、 | 認定事業の売上高 | 非公開 |

※平成 25 年 9 月 30 日現在

6. 認定事業の概要

| | |
|--------|---|
| テーマ名 | 長野県産米・大豆と新技術を活用した味噌の事業化 |
| テーマの概要 | <p>栽培履歴が明確な加工適性の高い米と大豆を原材料とし、無添加味噌を開発する。原料生産から製品製造まですべての履歴が明確な商品として供給する。</p> <p>J Aながのは、味噌に適した米の栽培に取り組む。</p> <p>マルモ青木味噌は、包装味噌の酵母再発酵を防ぐ冷蔵物流システム(チルド配送)を開発し、無添加味噌の開発製造等、安全性の十分な確保で、取引先・消費者との信頼関係を高める。</p> <div data-bbox="598 1462 1401 1933" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>マルモ青木味噌の杜氏どころシリーズは鮮度が違う! 味噌杜氏が見極めた「旬」の香りと味わいをチルド便でお届けします</p> </div> |
| 認定期間 | 平成 21 年 11 月 20 日～平成 26 年 2 月 28 日 |