

食品
製造業

関戸麴屋

もっと手軽に、もっと身近に！
若い人にも麴の素晴らしさを。

国産原料(柚木産上米、国産丸麦、九州産大豆)のみで、昔ながらの製法を守り、もろふた(木箱)を使った、手作り・無添加、無殺菌の味噌を製造。そのこだわりの伝統は創業者である祖母から三代目の孫へと受け継がれ、現在は「若い人にも発酵食品に親しんでほしい」という思いから、様々な商品も展開。佐世保市内を中心に、スーパーや道の駅などで販売をしている。

補助事業の内容と成果

商品多用性向上による
販路開拓

事業のきっかけ

冷蔵保管で4週間しか保たない生麴は、若い一般ユーザーにとっては使い勝手が悪く、より手軽に楽しんでもらうためには、パウダー化することが必要であった。また一般家庭でも気軽に味噌を作れる「味噌キット」に入っている大豆は、「生ではなく、煮たものを入れてほしい」という要望が多く、それに応える必要があった。

事業内容・成果

麴をパウダーにするためには、菌を殺さないように低温で乾燥し、パウダー状に粉碎しなければならない。そのために導入したのが「低温乾燥装置」と「電動石臼製粉機」。この2つの機械の導入により、生麴のパウダー化に成功し「麴パウダー」という新商品が生まれた。麴パウダーは常温で半年以上保存できる上、調味料として使用でき、さらには美容にも効果的で入浴剤として使用できるなど、使い勝手の良い商品になった。

また「味噌キット」の大豆は、購入後に水に10時間浸した後、3～4時間煮る必要があったが、「ガス回転釜」を導入することで、小ロットの大豆を煮ることができるようになり、ユーザーの手間が省けた。煮豆を付けることができるようになったことで手軽さが増し、学校で体験教材として使用してもらえるなど、販売量が増加した。

今後の展望

現在、新店舗を建設している。そこでは味噌や麴を使ったパンやソフトクリームを開発し、新商品を展開していく予定。昔ながらの伝統を大切にしながらも、今後は若い人にも麴の良さを知ってもらえるような取り組みを増やしていきたい。

ものづくり補助金活用

味噌キットの
売上が **10倍** になった

味噌キットの価値を高めると同時に、「麴パウダー」という使い勝手の良い新商品が生まれた。



関戸麴屋
佐世保市上柚木町2601番地
TEL.0956-46-0788
FAX.0956-46-0782
<http://www.sekidokoujiya.com/>
✉ sekido.kojiya@gmail.com
代表者/関戸弘武
設立/1930年1月1日
業種/食品製造業
従業員数/4名