

柳川

Public relations magazine of Yanagawa

No.283

1/1

January
2017

広報やながわ
平成 29 年 1 月 1 日号

広報やながわ

No.283 平成 29 年 1 月 1 日号



1 圧力釜を使って蒸し上げた大豆と麴、塩を混ぜ合わせて仕込む。1～6か月発酵させ味噌にする 2 熟成が終わった味噌を包装して製品に 3 「生揚」に、甘味やうまみ成分を加えた後、熱を加えることで発酵を止め、醤油が完成 4 なまこ壁の土蔵作りが目を引く本社事務所



コラム・企業支援相談員の企業探訪記
きゅうま
久間がゆく

No.22



アサヒ醸造(株)

数々の賞に輝く
100年以上続く発酵食品づくり

皆さん、明けましておめでとうございます。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、味噌や醤油の製造販売を行うアサヒ醸造(株)です。明治43年、もともと米問屋を営んでいた同社は、取り扱っていた米を使い、味噌や醤油作りを始めました。その後、昭和4年に高口商店として法人化。昭和37年に、アサヒ醸造(株)に改名します。現在は、本社の他に、福岡市と北九州市に営業所を構えます。

【事業者情報】

- 所在地＝出来町 24
- ☎ 73・2135
- 資本金＝2000万円
- 代表取締役社長＝高口福美
- 従業員＝37人



同社の味噌は、主原料の大豆に米麴を混ぜて発酵させた「米味噌」、麦麴を使った「麦味噌」など、17種類もありますが、一番の主力商品は「合わせ味噌」。米麴の甘みと麦麴のコクと香りを合わせ持ち、大豆を独特の製法で蒸し上げてうま味を凝縮。平成26年度の全国味噌鑑評会で、最高の農林水産大臣賞を受賞した自慢の一品です。

また醤油は、県内の醤油メーカーが加入する県醤油醸造組合から、大豆と小麦と食塩水を混ぜて発酵させた「生揚」を購入。これに自社独自の甘みやうま味成分などを加え商品にしています。業務用を含め、さまざまな用途に合わせた味を作り出す同社の商品は50品目以上。その中の「こいくちしょうゆ醸造」は、今年度の日本醤油協会主催の品評会で、食料産業局長賞を受賞するなど、同社の商品は、

高い評価を得ています。同社は新商品開発にも積極的。26年度には九州産の原料にこだわり、添加物を使わず、うま味や甘味を麴の力で引き出した商品「まろやかしょうゆ」を、九州産業大学や福岡県工業技術センターなど5機関との産官学連携によって開発しました。

同社の代表取締役社長の高口福美さんは、「味噌と醤油を作る技術を生かし、消費者の目線に合った商品作りに力を入れた」と語りました。

久間のひとこと

麴を使った発酵食品は、その日の温度や湿度によって出来上がりに大きな違いが出るの。工場内にある研究室では、毎日成分分析を行っている、その徹底した品質管理体制に感心しました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎77・8762

音読ボランティア「オルゴール」の協力で、広報紙を音読してCDやカセットテープに録音した「声の広報」も発行しています。詳しくは、市企画課広報広聴係 ☎77-8425) まで。

●発行 柳川市 / 〒832-8601 福岡県柳川市本町 87-1 ☎0944-73-8111
●編集 総務部企画課広報広聴係(直通) ☎0944-77-8425 FAX74-5520
●URL <http://www.city.yanagawa.fukuoka.jp/> ●e-mail kouno@city.yanagawa.lg.jp
※この広報紙は、市公式サイトで公開しています。

かいっぱい ペタンコ

城内公民館で12月11日、「もちつき会」が開かれました。城内公民館や子ども会などが主催で、20年ほど続く伝統行事。約250人が参加し、5つの臼を使い50kgのもちをつき上げました。ついたもちは、きな粉もちやぜんざいにして、参加者全員で味わいました。