

# 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



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

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。

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、最高位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み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「こいくちしょうゆ本醸造」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を力を入れたい」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とのこと。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

### 【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



産報ボランティア「オルゴール」の協力で、広報紙を音訳して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 総務部企画課広報係 (直通) ☎0944-77-8425 FAX74-5520  
●URL <http://www.city.yanagawa.fukuoka.jp> ●e-mail [kouho@city.yanagawa.lg.jp](mailto:kouho@city.yanagawa.lg.jp)  
※この広報紙は、市公式サイトで公開しています。