

我が社のイチ推し!



松美屋醤油有限公司（萩市）

主力商品「殿さましょうゆ」で県内外にファン開拓
新工場稼働により生産性向上、新商品開発にも挑戦



同社の商品が並ぶ事務所入口

地元の嗜好に合わせた甘めの醤油を開発、主力商品「殿さましょうゆ」で県内外に販路開拓

松美屋醤油有限公司（萩市）は、1887（明治20）年の創業以来、一貫して醤油製造業を営んでいる。

松野裕一社長は1960年代後半、東京農業大学醸造学部卒業後に帰郷。一般的に普及しつつあった関東風の醤油づくりを始めたものの、甘めの醤油を好む地元消費者に受け入れられなかった。嗜好や文化の違いを痛感した松野社長は、地域に親しまれる醤油の開発を進め、1990年代に入り、集大成となる「殿さましょうゆ」の販売を開始。売上の8割を占める主力商品に育て上げた。

「殿さましょうゆ」のネーミングは、地元の萩市が毛利氏の城下町であることや、消費者に覚えてもらいやすく、他社も用いていない等の条件を満たすものとして採用したという（商標登録済）。

販路は山口県内の量販店が中心であるほか、ネットショップでも販売しており、評判は口コミで県外にも拡大。九州から千葉県に転居した大手企業の従業員が、慣れ親しんだ甘めの醤油を探していたところ、同郷の知り合いに「殿さましょうゆ」を教えてもらい、この商品を購入したいと行きつけのスーパーに要望した結果、このスーパーと会社との取引が始まったケースもある。



殿さましょうゆ

「混合方式」で製造、原材料のブレンドや火入れの工程に同社の独自性

同社の醤油は、「混合方式」という方法でつくられている。

具体的には、別途仕入れた「生揚げ醤油」（搾りたての醤油）に、旨味成分のアミノ酸液や甘み付けの材料（砂糖やブドウ糖等）などを加え、「火入れ」という加熱工程等を経て完

成する。かつては、大豆や小麦の加工から手掛ける「本醸造」で造っていたが、完成に1年半を要し、気候等によって味にムラが生じる問題もあったほか、設備や人件費の負担が大きいこと等から、混合方式に切り替えた。生産性を高め、安定した品質の商品を確実に消費者へ届けることを最優先した結果、こうした製法を選択したのである。

混合方式は本醸造ほどの手間はかからないものの、原材料のブレンド方法が肝となるほか、火入れの温度や時間の調整具合も重要であり、これらのプロセスに同社の独自性が反映されている。



※アミノ酸液または酵素分解調味液（大豆を酵素で分解したもの）
あるいは発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵、分解したもの）

混合方式の工程（資料：しょうゆ情報センター HP）

今年6月に新工場稼働、「焼肉のたれ」復活など新たな挑戦に着手

同社は、城下町の伝統的な街並みが残る萩市浜崎地区に本社・工場を有していたが、建物の老朽化等に伴い、今年6月、事務所を同市郊外に移転すると共に新工場を稼働させた。移転後は、作業動線が改善され生産性が向上したことから、製造能力が数%アップしている。今後は、システムエンジニア出身の北山秀樹専務が主導し、原材料のブレンドや火入れ等の工程について、データを活用してマニュアル化することにより、「職人技」の部分を極力なくし、経験の浅い社員でも醤油づくりを手掛けられるようにする方針である。

同社は多角化の一環として、醤油以外にもだし類や酢などの製造・販売を行っており、来年には、過去に製造していた「焼肉のたれ」を復活させる。新たに設けた加工場で開発を繰り返した結果、ニンニク不使用で臭いの気にならない商品を生み出した。また、醤油については安全・安心を前提に食品添加物を使用しているものの、消費者の多様なニーズを踏まえ、無添加での製造にも挑戦する。

4年後に創業140年を迎える同社は今後も、「殿さましょうゆ」という地元に愛される味を守りつつ、時代に即した新たな取り組みを進め、持続的な成長を目指す方針である。

（能野 昌剛）



新工場の内部

松美屋醤油有限会社
代表取締役社長 松野 裕一 氏
本社：萩市浜崎町 281
工場：萩市椿 3620



ホームページ

