

POWER UP

INTERVIEW

新潟醤油株式会社 代表取締役社長 ^{はまだ まもる} 濱田 守 氏

しもまち

新潟・下町で醤油をつくり75年。 親から子へと伝え続ける味を大切に



PROFILE

1965年生まれ、新潟市出身。市内の高校を卒業後、志を持って新潟県の警察官となる。交番勤務を経て交通機動隊（白バイ隊）に配属され、公共の安全と治安の維持に努めていたが、1992年に妻の父が社長を務める新潟醤油に入社。製造・営業・労務などの業務全般を統括し、1999年に代表取締役社長に就任。「技術・発想・感性を創造する」をモットーに日々、品質管理と商品開発に取り組む。2021年6月、新潟県味噌醤油工業協同組合・副理事長に就任。

昭和21年創業の新潟醤油は、新潟市中央区で唯一の醤油製造元。「親から子へと伝え続けてもらえる味」にこだわり、県内をはじめ全国で愛用されている商品を製造しています。伝統を大切にしながら、顧客のニーズに応じた商品開発にも力を入れる濱田社長にお話を伺いました。



新潟醤油株式会社

〒951-8011

新潟市中央区入船町3-3704

TEL : 025-222-3207

<https://www.jimanshouyu.jp/>



今は醤油メーカー同士の協力体制が必要。一社では賄えないことも、複数社で補い合うことで新しい商品を生み出すことができます

真面目に丹精を込めて作る。 それが長く続けてこられた理由

今年で75年を迎える新潟醤油は、終戦直後の混乱期中、「これからは食の時代」と豊かな食を夢見た7人の創業者たちが設立。かつては新潟に数多くあった醤油製造元も、今では同社が中央区で唯一となった。「醤油づくりは苦労も多いですが、お客様から“長年こちらの醤油を使っています”といった声を聞くと、がんばって続けていこうという気持ちになります」と濱田社長。これまで事業を続けてこられたのは、「醤油は原料や作り方などが法律で定められているので、そのルールを真面目に守り、手抜きをせずにつけてきたからではないでしょうか。また、各社の意見を聞きながらルールをまとめてきた業界組合があったことも、要因の一つだと思います」と語る。

伝統の味が愛される自社商品、 顧客の要望に応える OEM 商品を製造

新潟で昔から親しまれているJAS特級本醸造の濃口醤油「ジマンむらさき」は、平成17年の全国醤油品評会で最高位の農林水産大臣賞を受賞した代表商品の一つ。また、昭和40年頃に発売した「ジマンめんつゆ」も、全国に愛用者がいるロングセラー商品だ。「新潟県では当社が先駆けてめんつゆを発売したと聞いています。今では多くのお客様に“これが我が家の味”と、あたたかい言葉をいただいています」。

その他にも、「新潟市健幸づくり応援食品」に認定された「ジマンうす塩」など、時代のニーズに合わせた商品を開発。さらに、業務用の醤油加工品などOEMの開発・製造も多く、製品によっては同業者



日本農林規格（JAS）の認証工場として、食品業界でますます厳しくなる品質・衛生管理に力を入れる同社。菌数を調べる微生物検査をはじめ、醤油官能検査員2名による官能検査などを自社で行っている。

間で協力しながら取り組むこともあるという。

地元でもっと知っていただき 使ってもらうことが大切

2019年には、各地商工会議所を通じて集めた地域の逸品を、東京・秋葉原の「日本百貨店しよくひんかん」で販売する「地域うまいもんマルシェ」に出品。「ここでの試食販売は大きな気づきがありました。各地のブースに並ぶ醤油や味噌を見て、あえて他の地域の醤油が必要なのかという疑問が湧いたのです。県外や海外に目を向けるのもいいですが、地元にもっとPRして地元で使っていただくことが大切なのではないかと感じました」。

3年前から新潟商工会議所の小規模企業振興委員を務め、「コロナ収束後は一層会員相互の協力が大切になるので、できる限りのことをしたい。また、当社としてはJAS認証工場としてお客様の要望に応えながら、今手掛けている清涼飲料のように消費者に楽しんでもらえる商品も広げていきたいです」と今後を見据える濱田社長。地域とともに歩みながら挑戦を続ける同社に注目したい。



長年多くの方々に愛用されている、特級本醸造の濃口醤油「ジマンむらさき」や「ジマンめんつゆ」をはじめ、時代のニーズに合わせた商品が誕生している。



地域うまいもんマルシェ（2019）