会社案内

ニビシ醤油株式会社

2017.8.25改定版

1. 会社概要

社　　名	ニビシ醤油株式会社
代表取締役	末松繁雄
創　　立	1919年（大正８年）10月20日
資　本　金	90,000千円
事業内容	醤油、みそ、だしつゆ、加工調味料、 酢、ソース、その他の食品の製造販売
本社 ／ 工場	〒811-3102 福岡県古賀市駅東3丁目２番1号
従業員数	営業39名／製造64名／間接40名／ 研究開発14名　　計157名

2. 会社理念

社　　是

私達は、自らの夢や家族のために、全社一丸となって業務に邁進し、
社会に貢献する優良企業となります。

行動指針：誠実・顧客・価値

「誠実」・・・お客様に対して、社会人として行動が誠実であるか

「顧客」・・・企業活動はもとより、日頃の行動が、お客様（顧客）のことを
考えたものであるか

「価値」・・・自分自身の行動が、価値を生みだしているか

3-1. 社章

社章の由来

創立以来の旧社名、
日本調味料醸造株式会社の「日」と
ニビシの「二」の字を
最もシンプルにシンボライズしたものです。

3-2. ブランドコンセプト

ブランドコンセプト（2013年）
心躍る美味しさの感動と家族の笑顔

家族や大切な人に美味しいものを食べてほしいと願うお母さんにとって、ニビシはいつもそばにいる味方でありたいと願っています。

こころに、ごちそうを。

原料選びや製法へのこだわりは、本物の美味しさへの妥協なき挑戦です。

手軽に本格的な味を楽しんでいただける、美味しい調味料を真心を込めて作り続けていきます。

家族が集まり笑顔がこぼれる、みんながほっと癒される一家団欒の食卓のために。それが私たちの願いです。

4-1. 商品アイテム（一般市販用）

しょうゆ

みそ

つゆ・だし

加工調味料・鍋スープ

その他

4-2. 商品アイテム（業務用）

しょうゆ・だし・つゆ

みそ

たれ・ソース・スープ

パック

ローリー

4-3. 当社の売れ筋商品（販売数量順）

1位　長崎ちゃんぽんワァン　80g　182万パック
2位　里ごころ合せこうじ　750g　72万パック
3位　四季のつゆかつお　360ml瓶→500mlPET　60万本
4位　うまくちさしみ醤油　360ml　56万本
5位　特級うまくち醤油　1L　36万本
6位　料亭白だし　1L　32万本

当社の年度：2016年度（2016年6月～2017年5月）

5. 営業体制

本社

営業部

営業1課・・・量販店

営業2課・・・業務用

営業3課・・・直接販売

広域営業部

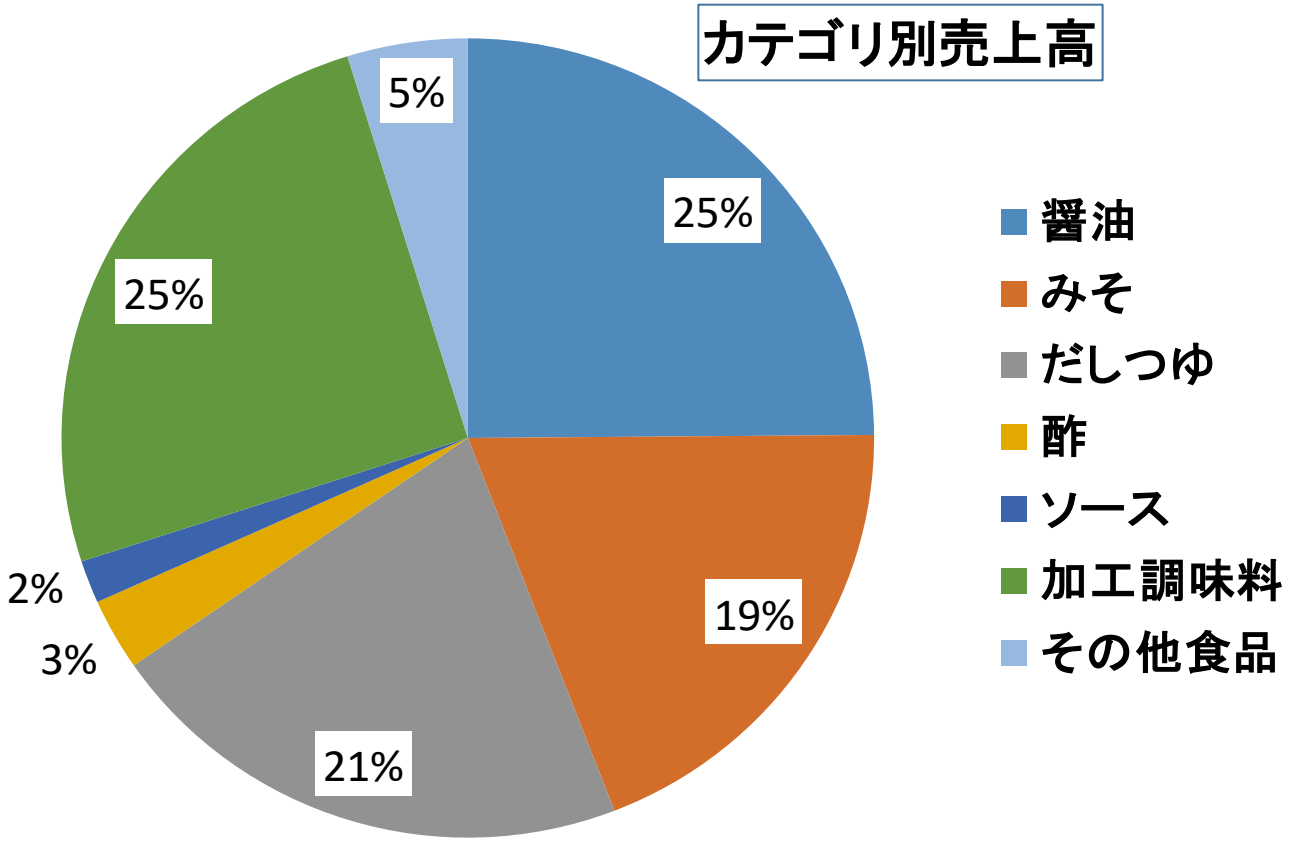
輸出部門

関東（東京）

6-1. 出荷状況（ｶﾃｺﾞﾘ別）

2016年度実績**売上高：約32億円**

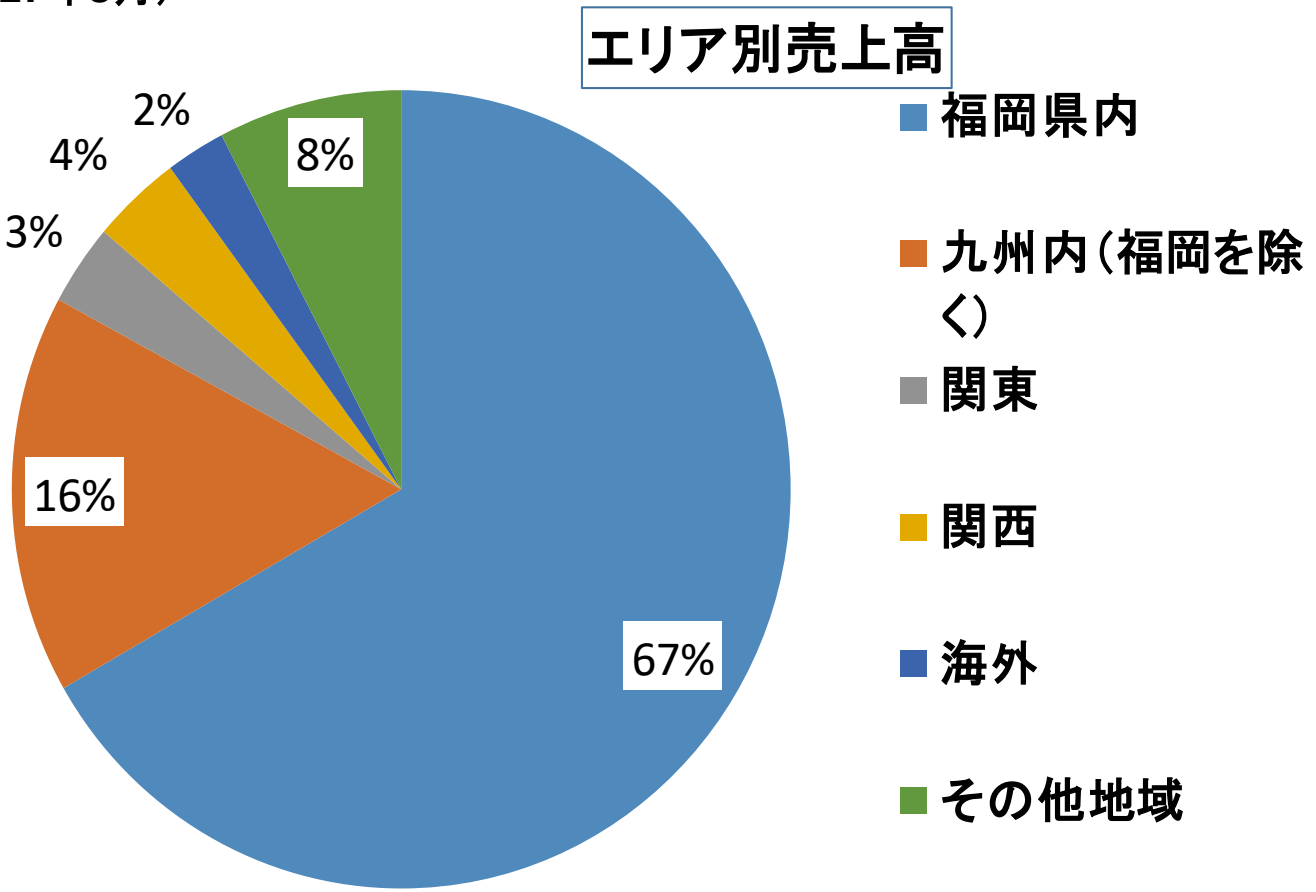
（2016年6月～2017年5月）



6-2. 出荷状況（エリア別）

2016年度実績**売上高：約32億円**

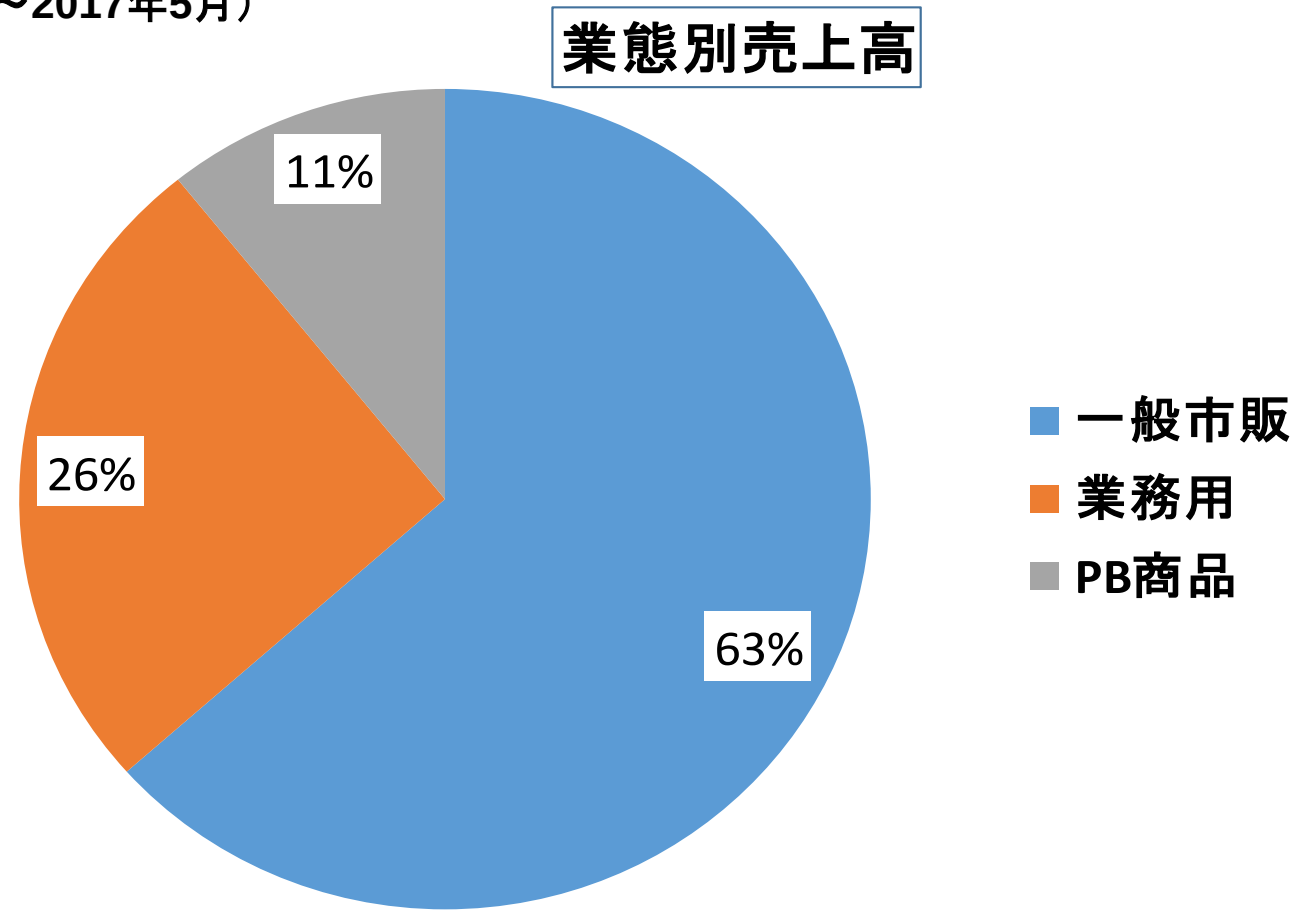
（2016年6月～2017年5月）



6-3. 出荷状況（業態別）

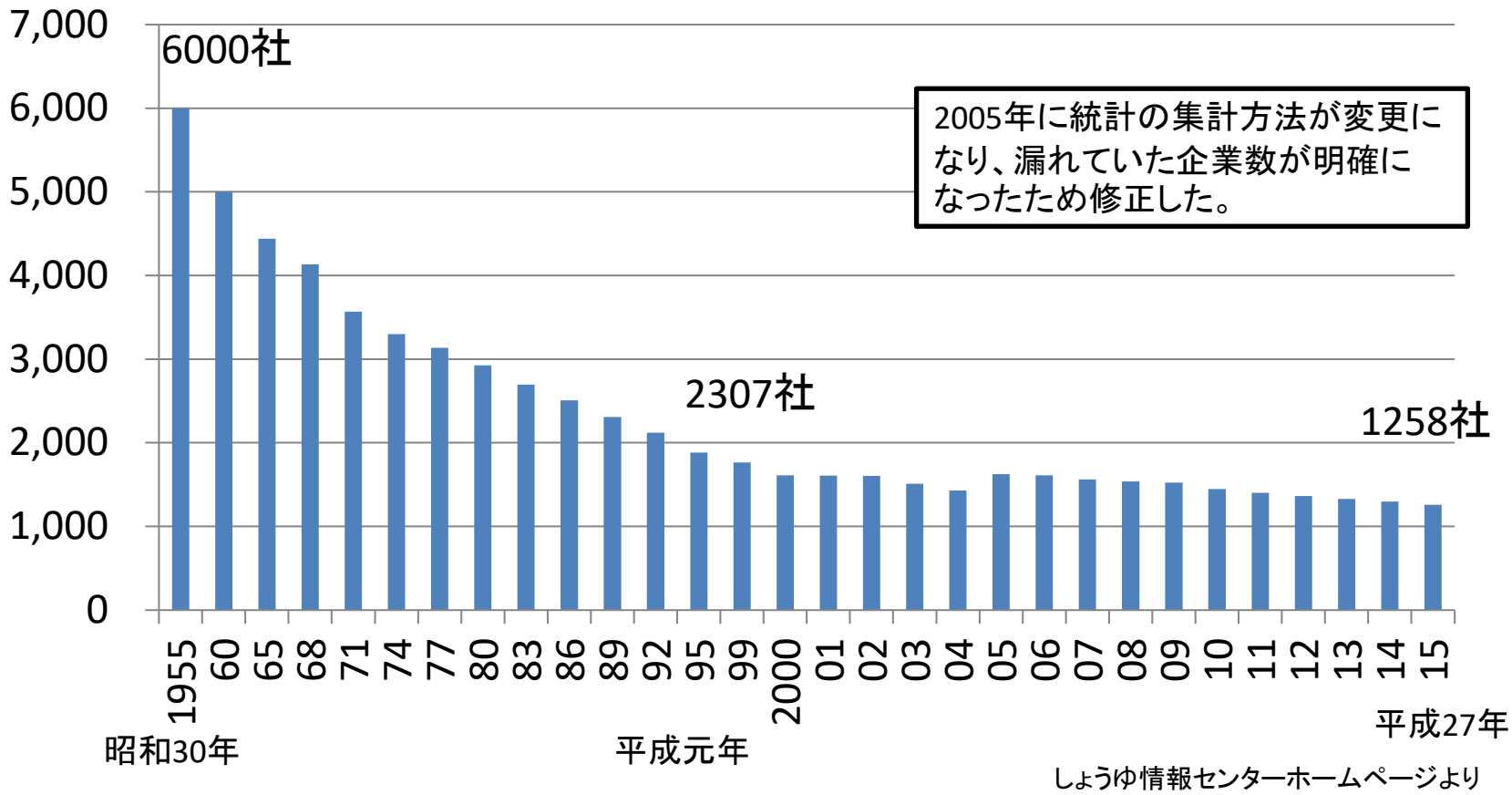
2016年度実績**売上高：約32億円**

（2016年6月～2017年5月）



7-1. 醤油部門

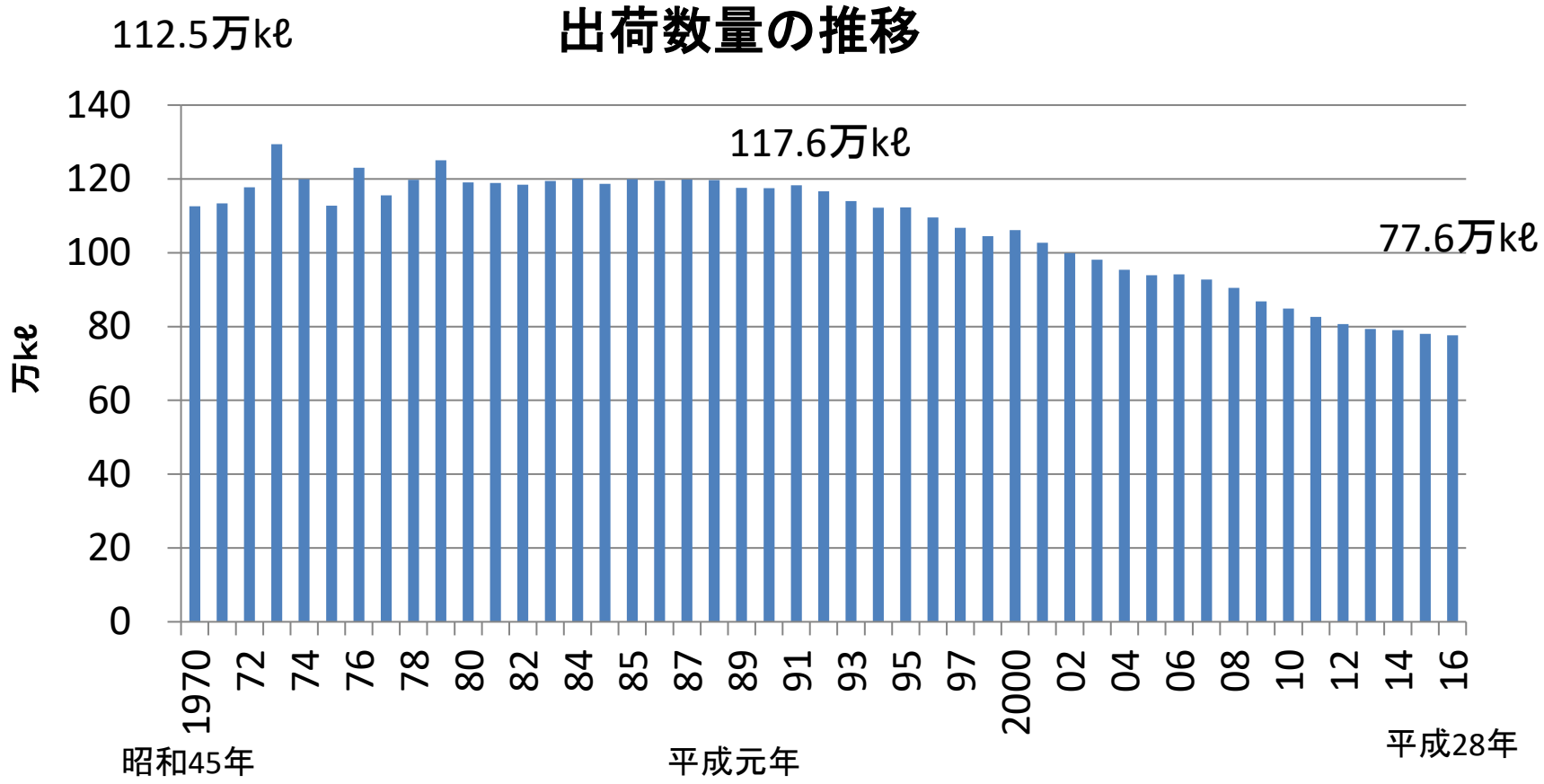
企業数の推移



しょうゆ情報センターホームページより

7-2. 醤油部門

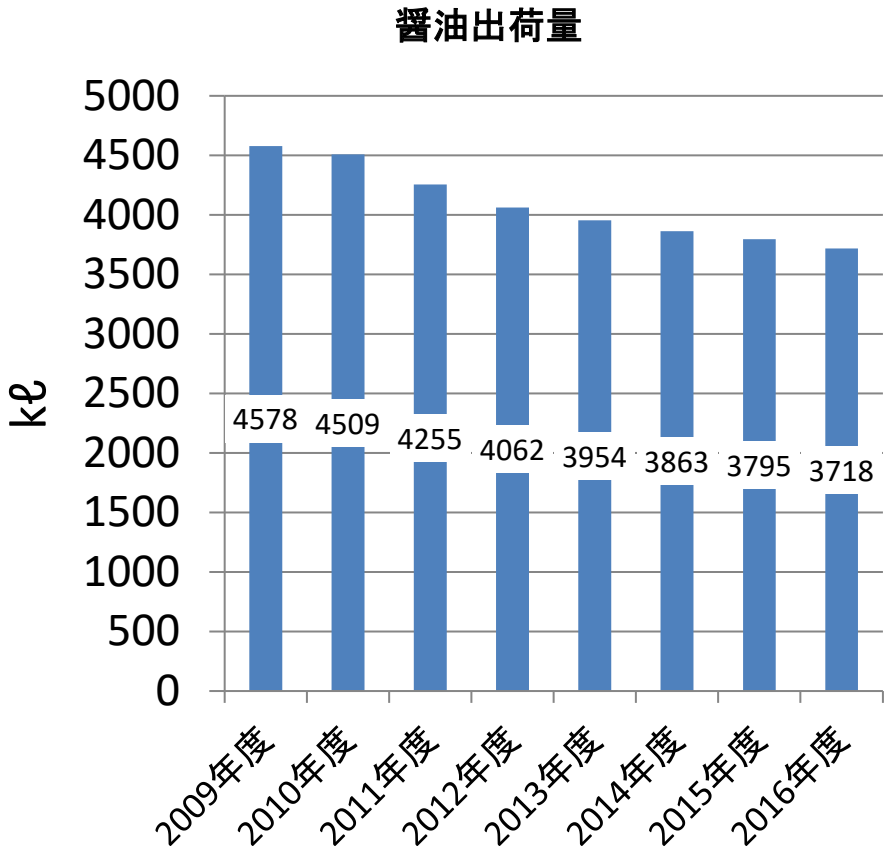
業界全体の出荷数量

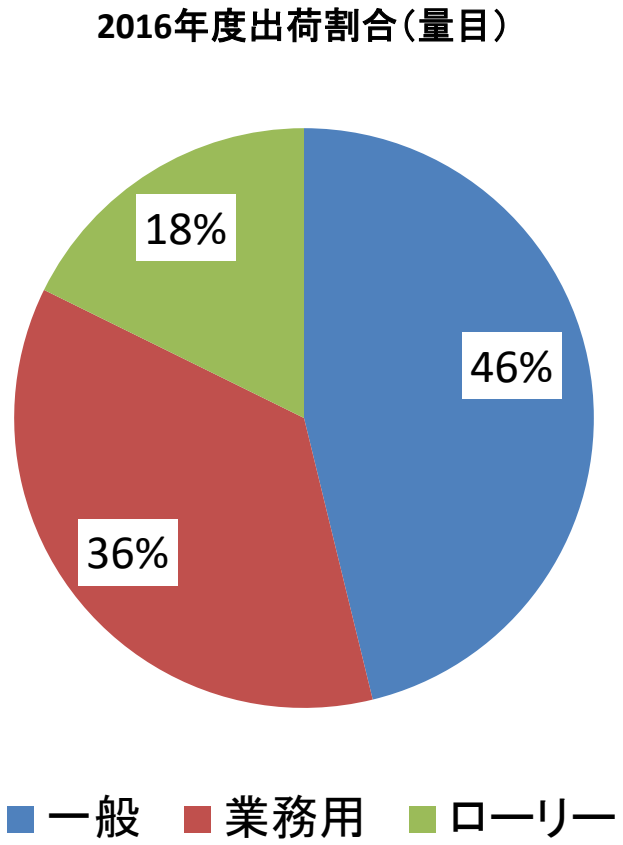


しょうゆ情報センターホームページより

7-3. 醤油部門

当社の出荷状況

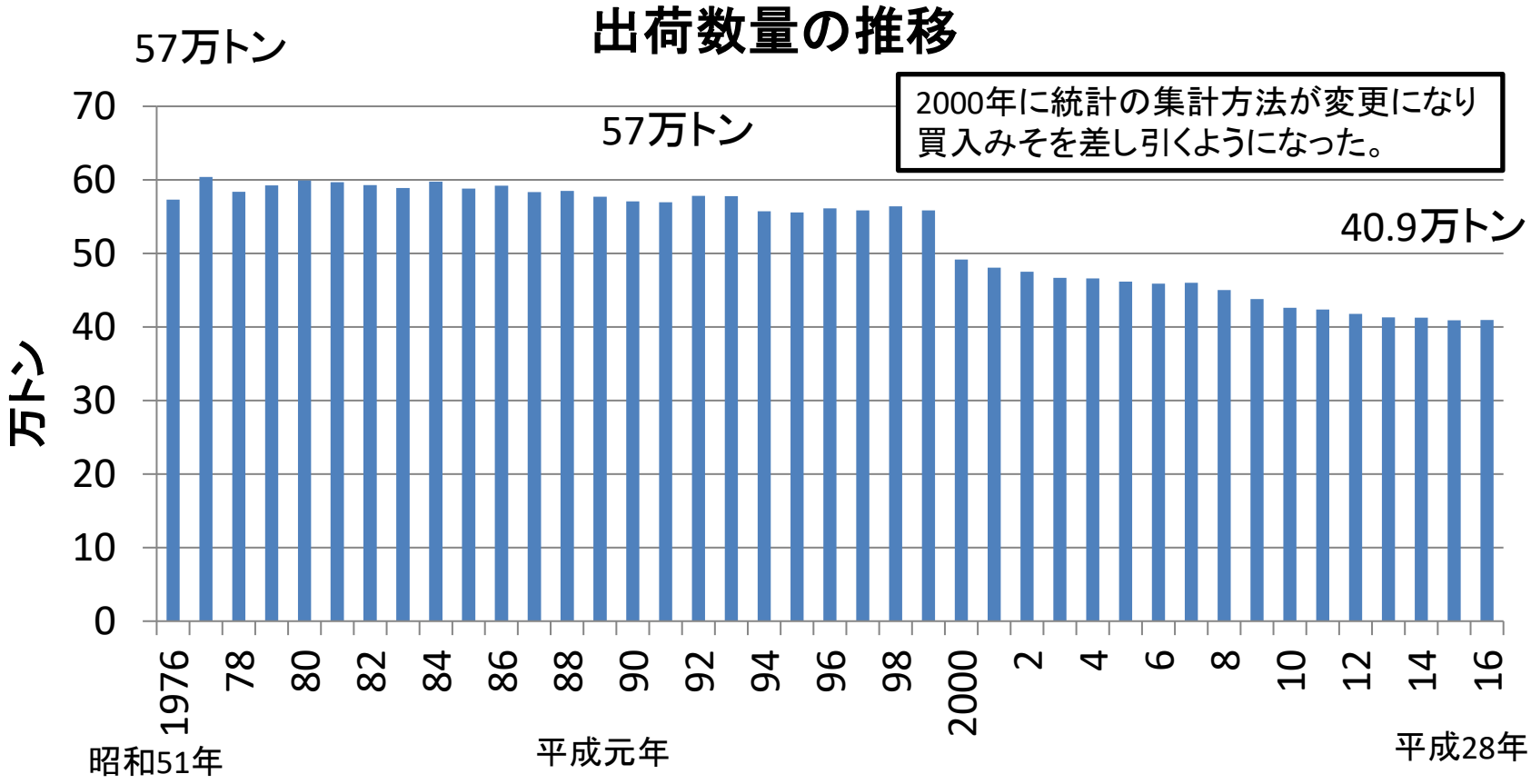




当社の年度：2016年度（2016年6月～2017年5月）

8-1. みそ部門

業界全体の出荷数量

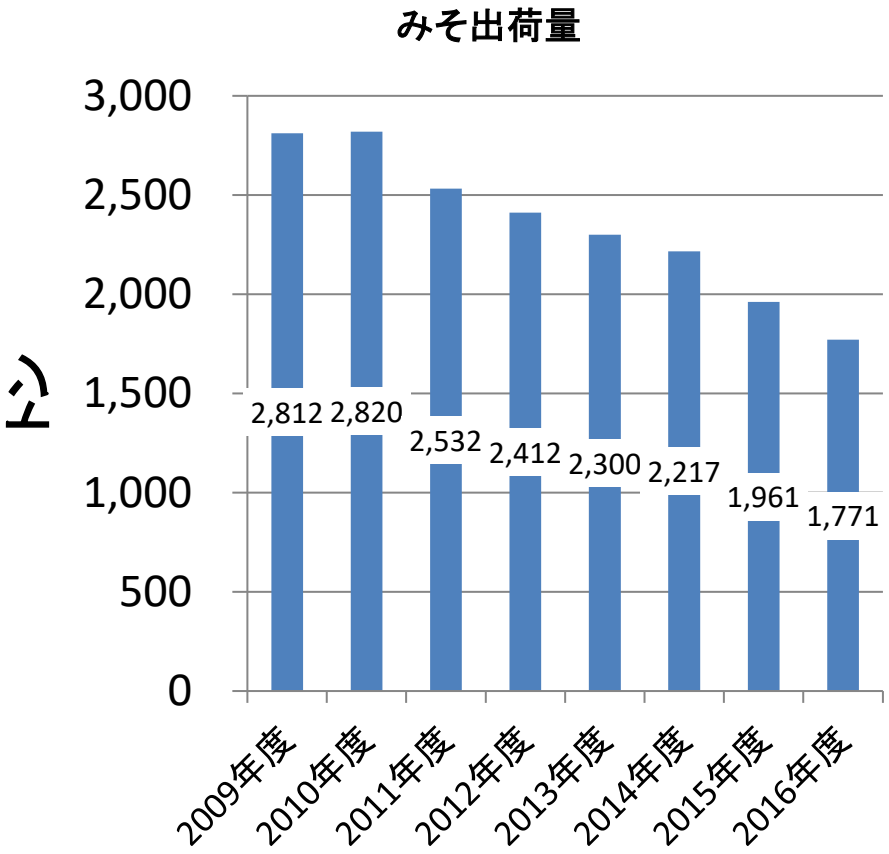


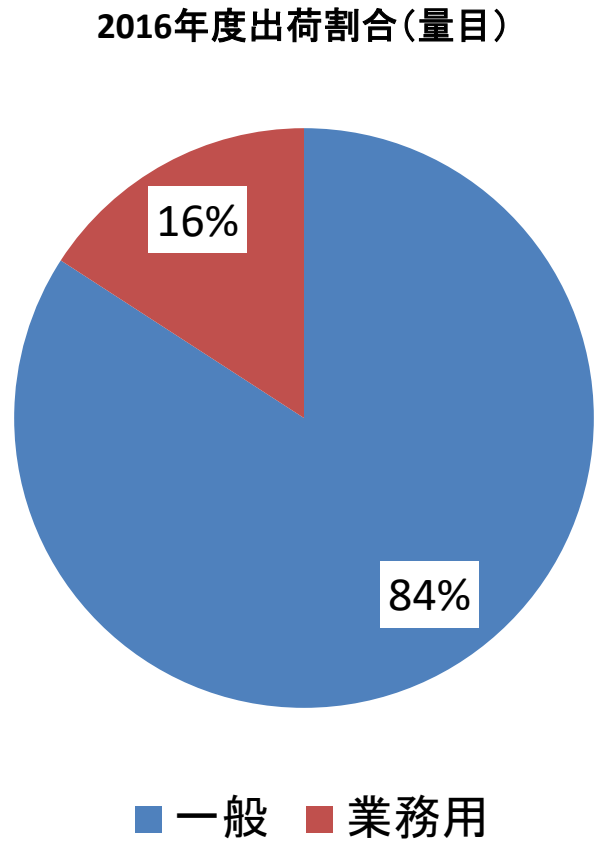
全味工連　47組合、887企業（平成29年8月1日現在）

全国味噌工業協同組合連合会ホームページより

8-2. みそ部門

当社の出荷状況

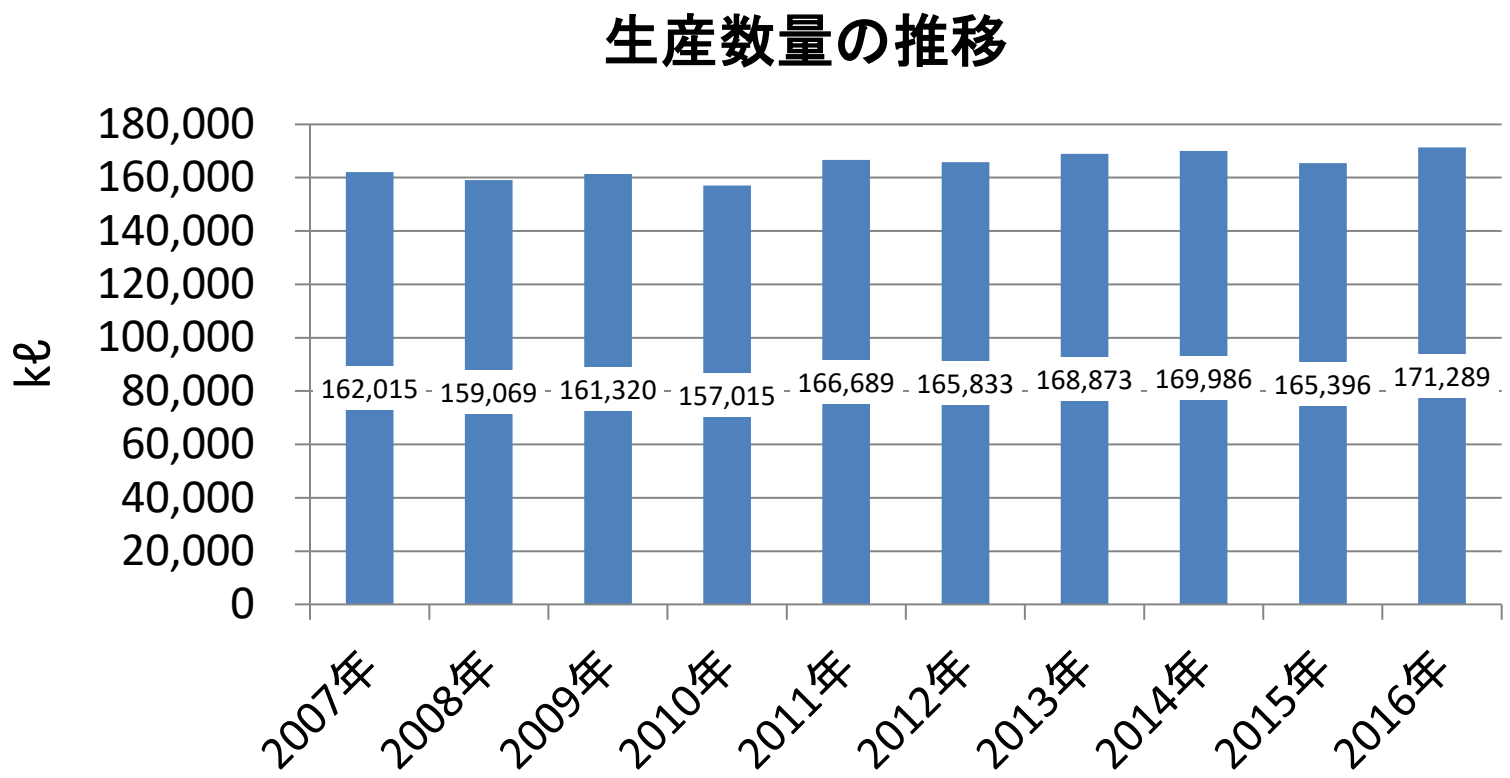




当社の年度：2016年度（2016年6月～2017年5月）

9-1. だしつゆ部門

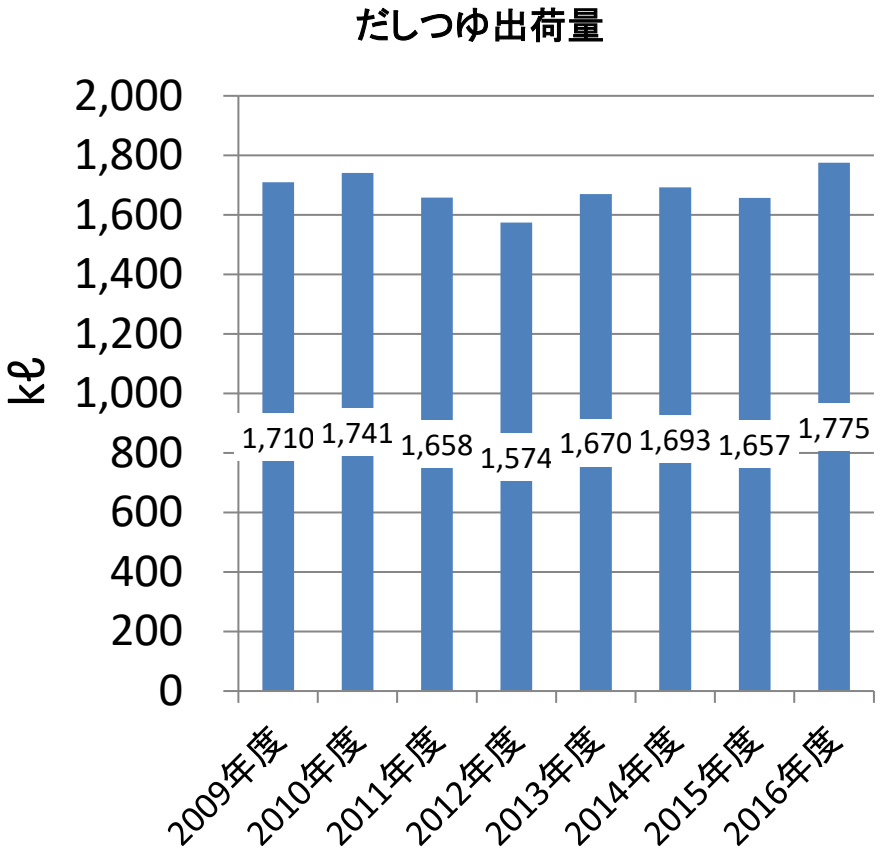
業界全体の出荷数量

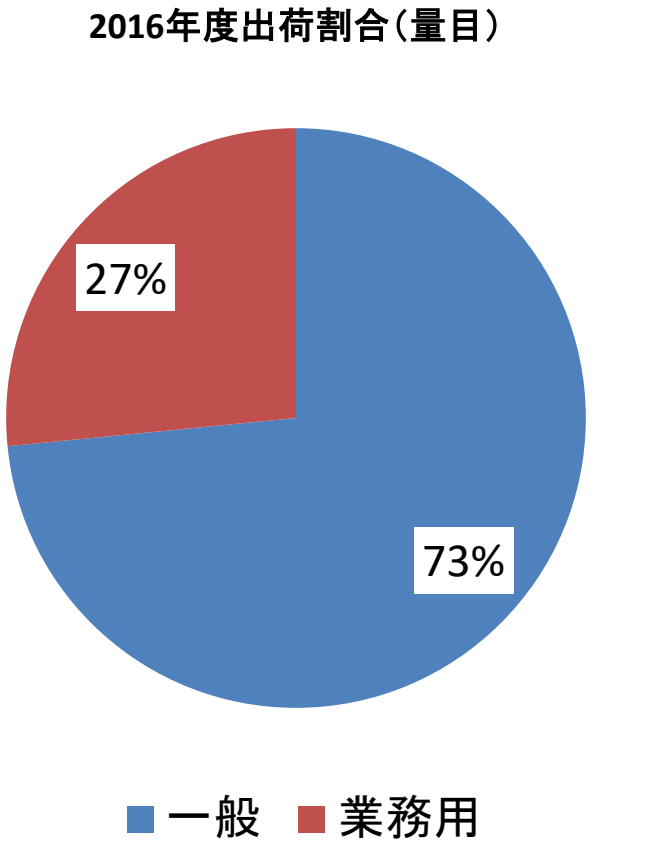


社団法人食品需給研究センターホームページより

9-2. だしつゆ部門

当社の出荷状況





当社の年度：2016年度（2016年6月～2017年5月）

10-1. しょうゆの“こだわり”

『うまくちしょうゆ』

九州では、「旨み」「甘み」のある醤油が好まれることから、1961年（昭和36年）、しょうゆに「うまくち」という冠をつけて販売しております。

「うまくちしょうゆ」は、発売から56年を越えて愛用いただいております。

今では、「うまくち」と言えば北部九州ではなじみの深いこいくちしょうゆとなっています。

11-2. 味噌の“こだわり”

『里ごころ合わせこうじ』

1973年（昭和48年）当時、九州のみそは「麦みそ」が主流でしたが、それ以降、「米みそ」と「麦みそ」を合わせた「調合みそ」が主流となりました。

ニビシ「里ごころ合わせこうじ」は、麹を造る段階で米と麦を混合し、麹の風味を大切にした粒みそに仕上げています。

ニビシ「里ごころ」シリーズも、多くの皆様にご愛顧いただき、発売から44年を越えて愛用いただいております。

11-3. つゆの“こだわり”

『四季のつゆ』

1978年（昭和53年）に、九州のメーカーとしてはいち早く、市販品として、めんつゆ「四季のつゆ」を販売しました。

発売当初よりかつお節を自社で削るなど、徹底的に“だし”にこだわった商品です。
現在は「枕崎産かつおぶし一番だし」のみを使用しております。

「四季のつゆ」シリーズも多くの皆様にご愛顧いただき、発売より39年を越えて愛用いただいております。

11-4. だしの“こだわり”

『料亭白だし』

東海地方で白醤油をベースとして作られていた
「白だし」を白醤油の代わりに淡口醤油を使い、
九州の味に仕上げています。
1989年（平成元年）に発売しました。

当時は、同様の商品（淡口醤油にだしを入れた
調味料）が出回っておらず、セールスが、「白だし」を
薄めてお吸い物にし、水筒に入れて店頭で試飲して
もらうことにより、味の認知とともに、九州の市場を
作り上げていきました。

11-5. かつおぶしへの“こだわり”

ニビシのかつおだしは、枕崎産の「薩摩型」と呼ばれる製法で作られた
かつお節を、自社にて厚削りし使用しております。
「四季のつゆ」や「白だし」を含む多くの商品の味のベースです。

11-6.　博多の食文化への“こだわり”

福岡（博多）の食材、食文化を商品化し、
ご家庭で手軽に楽しんでいただけるよう、
色々な商品をラインナップしています。

11-7.　安全・安心への“こだわり”

ニビシでは、独自の基準を設け、
品質管理を行なっています。

12.　今後の展望

2019年10月　100周年を迎えました。

ニビシだからできることを考え、次のステージをめざします。

お客様のことを一番に考え、いま何をなすべきかをしっかりと見極め、地域の味を守りながらも、果敢に味覚の新ジャンルにチャレンジします。
お客様の心をつかむ新しい味、お客様の手を煩わせない完成された味へのニーズにきめ細かく応えていきたいと考えています。

こころに、
ごちそうを。

ニビシ

新工場紹介

第五工場・瓶詰工場・製品倉庫

こころに、ごちそうを。
ニビシ

00.

新工場新設について

ニビシ醤油は、大正８年に創業。
醤油、味噌の醸造を基礎に様々な美味しい調味料や食品
の製造・販売を通して時代のニーズに応えてきました。

これからの時代に対応すべく安心・安全を第一に高品質で効率的、また多品種生産にも対応した、最新鋭の生産システムを備えた工場を新設致しました。

平成２８年３月　第五工場稼働
平成２８年８月　瓶詰工場稼働
平成２８年９月　製品倉庫稼働

01.
第五工場

※弊社５番目の工場という事と、先代・末松五雄の名前より漢数字の『五』を使用した工場名としております。

- 第五工場は主にレトルト商品や、パウチ商品、業務用小袋商品などの液体調味料を生産します。

（製造のながれ）

原材料の搬入　⇒　計　量　⇒　野菜処理

（二重扉）

⇒　調合（火入れ）　⇒品質検査　⇒　火入窯

- **パック用充填機（4台）**

  製造商品：鍋スープ 等

720mlの鍋用スープで１台当たり23パック/分の製造が可能

- **高圧殺菌機（レトルト釜）**

  鍋用スープ等のレトルト商品を高圧殺菌します。

- **パウチ用充填機**

  製造商品：ワァン、かろ 等

ロールフィルムからスタンドパックに形成しながら充填します。 80gで35パック/分の製造が可能です。その後ボール詰めまでを自動で行います。　　※ケース梱包は別

- **ミニパック用充填機（4台）**

  製造商品：業務用小袋 等

40gサイズで120パック/分の充填が可能です。

※塩分の低い品種は、充填直前に高温殺菌します。

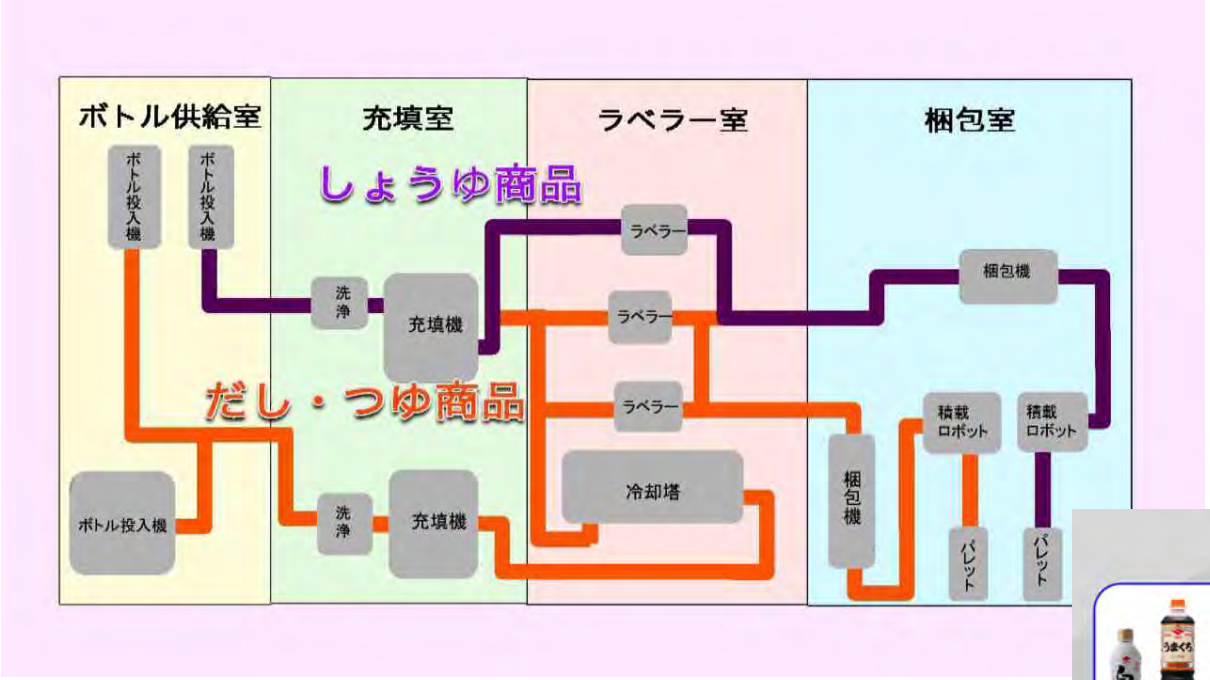
- **ペットボトル用充填機**

  製造商品：焼肉のたれ、ちゃんぽんスープ 等

1.8リットルで10本/分、1リットルで20本/分の製造が可能です。

02.
瓶詰工場（ボトル充填）

- しょうゆ商品とだし、つゆ商品の二系統のラインが平行して並んでいます。



- **ボトル整列機**

各種ペットボトルをラインにのせます。
※瓶はデパレタイザーを使用。

- **容器の洗浄**

瓶は温水洗浄。ペットボトルはエアで異物を除去します。

- **しょうゆ、だし、つゆの充填**

しょうゆは常温充填。1リットルで63本/分、500mlで80本/分の充填が可能です。
だし、つゆは加熱殺菌し充填を行います。

- **ラベリング（3ライン対応）**

しょうゆは紙ラベル。
だし、つゆはシュリンクラベルと紙ラベルとなっています。

- **箱詰め（ラップアラウンドケーサー）**

板状の段ボールを自動成形し、梱包します。

- **パレタイザー**

ロボットアームでパレットへ自動積上げします。
その後、生産ラインへ直結した製品倉庫へ。

03.
製品倉庫（物流センター）

- 第五工場、瓶詰工場と直結した安全なシステムとなっています。
  ※二重シートシャッター
- 全品バーコードでの在庫管理システム。（日立物流連携）
- 最大８００パレットを収容。