

For the Tasty Century

Miyajima

For the Tasty Century

伝統の心、先端の技、ひろがる味わい。

会社案内



宮島醤油株式會社

無限に広がる食の世界。広がる味わい。 “宮島醤油”は、おいしさの原点から 未来を創造します。

宮島醤油は、明治15年(1882年)に佐賀県唐津市で醤油の醸造所として創業しました。以来、日本人の“食の原点”ともいえる味覚の基本、醤油・味噌を作り続けて135年以上。伝統の心に根ざし、先進の技術を磨き、人と時代の声に応えながら、さらにおいしく、豊かで、確かな味を求め続けています。また、伝統的な発酵技術を基礎としながら、各種ソース、粉末スープ、液体スープ、焼肉のたれ、めんつゆ、ドレッシング、スパイス、缶詰、レトルト食品、冷凍食品へと食品製造技術の幅を広げてきました。

現在の日本は、世界に例のないほど“食のグローバル化”が進んでいます。ありとあらゆる国の料理を体験できるばかりでなく、その多様性の中で、なお本格的で個性的な味を選び、楽しむことができます。そうした環境は、私たち食を提供する側にとっては、豊かな可能性と同時に、厳しい課題を提示しています。この要請に応えることこそ、食品会社としての宮島醤油の使命だと私たちは信じます。

社是

去華就実

“きよかしゅうじつ”と読み「外面的な華やかさを捨て、実質あることに専念せよ」という意味を持つこの言葉が宮島醤油の根本精神です。

技術立社

新技術の開発と技術の高度化を常に経営課題として掲げ、その実現に取り組んでいます。この姿勢を“技術立社”と呼んでいます。

食文化に貢献する気概

日本と世界の“食文化に貢献する気概”を持って働き、伝統を大切にしながら新しいことへの挑戦を恐れない、清新な社風を育てます。



昭和初期に建てられた宮島醤油本社の応接室には、おがさわらながり小笠原長生の書額「去華就実」が掲げられており、「華を去り実にく」と読み下します。長生は徳川幕府の老中小笠原長行の子であり、最後の唐津藩主小笠原長国の後継者であった人物。この書額は明治後期、宮島醤油の創業者である七世宮島傳兵衛に、長生が戒めとして与えたものです。明治15年創業の宮島醤油が135年を超える永い歴史を刻むことができたのは、この精神が社内に脈々と伝えられ、現在まで社是として貫かれているからです。

社是は「去華就実」。 未来を見据えた「技術立社」を実現します。

食品会社は、消費者の方々から寄せられる信頼がなければ、一日たりとも存続できません。創業135年を超える宮島醤油の伝統を支えてきたのは「去華就実」と呼ばれる質素で誠実な社風です。また、私たちは新技術の開発と技術の高度化を常に経営課題として掲げ、その実現に取り組んでいます。この姿勢を「技術立社」と呼んでいます。

私たちが取り組んでいる技術革新は食品製造技術だけでなく、原材料や在庫の管理、製造工程の履歴管理、受注から開発・生産・出荷・着荷までの時間短縮といった工程全体にわたる原価削減、一貫性のある品質保証など、幅広い周辺技術を含みます。それらの随所に、創造的な工夫と試行錯誤が必要であり、まさに“技術は一日にして成らず”です。我が国の製造業は、こうした高度な産業技術の集積によってのみ、国際競争力をつけることができ、世界にその存在を発信できるのです。

食えることは人間にとって最も根源的な営みです。私たちは、食品の製造に携わることにより、日本と世界の「食文化に貢献する気概」を持って働き、お客様に安心、楽しみ、そして健康をお届けします。

私たちは“宮島醤油にしかできない”“宮島醤油だからできる”と皆様から評価される商品を、これからも次々に生み出して行きたいと思います。

代表取締役社長 宮島 清一



自社ブランド商品・業務用加工食品・OEM製品。 3分野で“食”の新たな満足を提供。

明治15年の創業から、宮島醤油はさまざまな時代の荒波をくぐりながら着実に事業を拡大してきました。

現在、その活動は大きく3つの分野に分けられます。第一は、宮島醤油から直接一般の消費者向けに醤油や味噌、つゆ、たれ、各種スープ、スパイスなどを提供する分野。これは、宮島醤油の歴史と伝統を基盤にして展開している、自社ブランドの事業分野です。

二つめは、食品工業や外食産業、レストランチェーンなどに向けて、業務用調味料および半製品を届ける分野。伝統の醤油・味噌はもちろん、水産業、畜産業向けの業務用各種下漬液、調味液、焼肉のたれから洋食用のソース、カレー、ケチャップ、マヨネーズ、各種缶詰まで、幅広いアイテムで多彩なニーズに応えています。



醤油ボトリング



パウチ充填

最後は、他社から生産委託を受けて進めているOEM (Original Equipment Manufacturing=相手先ブランドの生産) 分野。多様な生産設備を整え、また、持ち前の高い技術力と開発力を駆使して、各種調味料のほか加工食品、冷凍食品などさまざまなアイテムを提供。お客様からの幅広い要望にお応えしています。

宮島醤油のOEMシステムにお任せいただくことにより、自社の生産システムを拡充することなく求める製品が手に入ります。新たな設備投資も、ハードに関わるメンテナンスも不要。低コストで、必要なアイテムを必要な分だけ揃えることができます。小ロットからの生産にも取り組んでいます。



商談風景



商品開発

宮島醤油は常にマーケットの未来を見つめ、ニーズから発想し、積極的な製品づくりを進めてきました。今後もこれら3つの分野の充実を図りながら、さらなる活動分野を開拓していきたいと考えています。

宮島醤油のOEM生産

～商品化までの流れ～

ご依頼 ・ 打ち合わせ

お客様のご要望や商品イメージを形にするために、打ち合わせや調査を行い、開発コンセプトを決定いたします。

商品設計

開発コンセプトに基づき、商品設計を行います。

サンプルの試作 ・ 提出

味・原材料・包装デザインをお客様と確認したうえで改良を加えながら、何度でも試作を行います。

お見積もり ・ 契約

供給価格を決定のうえで売買契約を締結します。生産量、納品場所、納期についての打ち合わせも行います。

生産・出荷

生産計画に基づき徹底した品質管理の下で生産を行います。最終的な品質検査を経て指定された納品場所へお届けいたします。



開発プロジェクト会議

先進の“食”を切り拓くための、 先端の技術開発。

日々進化している食の世界。人々の価値観の多様化やライフスタイルの変化、嗜好の移り変わりなどに伴い、「食べる」ことに求められる要素も大きく広がり、変わってきています。そうしたなか、宮島醤油は常に時代のニーズと正面から向き合い、お客様が求める味を提供するための技術を磨いてきました。

宮島醤油が開発を進めている生産技術には、大きく分けて「食品製造加工技術」「調味技術」「充填・包装・殺菌技術」の3つの分野があります。135年を超える宮島醤油の歴史の中で受け継がれ、そして時代のニーズに応えるように、これらの技術は進化してきました。醤油・味噌などの伝統的

な醸造から始まり、私たちが育んできた生産技術は各種ソース、スープ、レトルト食品など幅広い食品製造への道を切り開いています。

また、宮島醤油では将来にわたり会社の基盤となる基礎研究を行うために2007年に基礎研究室を設置しました。当研究室では、醤油・味噌・酢などの発酵食品の製造に関わる微生物の性質や挙動を把握し、発酵管理への活用を進めています。その他、液体クロマトグラフィーや味覚センサーなどの機器を用いた食品分析にも取り組んでいます。人の官能評価だけでなく、これら機器分析で得られた客観的なデータを併せて活用することで、マーケティングや商品開発への科学的なアプローチが可能になりました。



技術開発



味覚センサー



液体クロマトグラフィー



商品開発室

近年、健康改善効果などの機能を有する食品へのニーズが高まってきています。宮島醤油では、佐賀県農業試験研究センターが育種した低アミロース米「佐賀40号」を用いた純米酢の開発に取り組み、2014年に「ミヤジマ紫黒米酢」として商品化しました。そして2019年に機能性表示食品の届出を行いました。

宮島醤油では、大学など各方面の科学者や技術者、料理研究家とも幅広いネットワークを構築し、積極的に共同開発を進めています。開発した技術を社会にフィードバックする“開かれた企業”として、地域や業界へ貢献しています。



ミヤジマ紫黒米酢



技術開発

創業から変わらぬ創造力の原点、 宮島醤油の本社工場。

佐賀県の唐津市に本社工場を置く宮島醤油。その創業は、明治15年(1882年)にまでさかのぼります。工場設備は何度も改築されたものの、昭和初期に建てられた白壁倉庫や大正ロマネスク様式の本社事務所は今も健在。宮島醤油の歴史を象徴する建物として、会社のシンボルともなっています。

現在、本社工場の敷地は、3万1,668平方メートル(9,580坪)。船宮町、元石町、東町の3町にまたがり、全長285メートルの中央通路の両側に工場や倉庫などが

軒を連ねます。敷地内には権現川ごんげんがわが流れており、海岸倉庫と呼ばれる倉庫の裏手は、玄界灘へと続く松浦川の河口に隣接。海路で原材料や製造物を運搬した当時をしのばせます。

歴史を物語る静かなたたずまいのなか、本社工場では、伝統の醸造技術に裏付けされた確かな製造方法で、醤油や味噌、食酢、ウスターソース、その他調味品などを生産しています。





発酵中のもろみ



麦蒸しあがり



酢の発酵管理



压榨



米蒸しあがり



味噌充填機



小袋充填機

醤油工場

醤油工場は、佐賀県醤油協業組合唐津工場として、組合を構成する各社の共同管理下で運営されています。

醤油の主原料は大豆と小麦。大豆はタンパク源、小麦はデンプン源としての役割を担っています。穀物から発酵食品を作るには、まず、高分子(大きな分子)であるタンパク質やデンプンを分解して、低分子(小さな分子)にする必要があります。日本を含む東アジアには、微生物の一種であるカビの力で高分子の分解を行うという、大胆でユニークな食品加工技術の伝統があります。この微生物を、コウジカビあるいはコウジ菌(麹菌)といいます。

この伝統にならい、醤油工場ではまず、コウジ菌を接種した穀物に、3日間かけてコウジ菌を繁殖させます。こうしてできるのが「コウジ」です。コウジは塩水と混合され「もろみ」になり、発酵・熟成過程に入ります。醤油の原料として使用される塩は、雑菌の繁殖を抑えるとともに、有用菌の住みよい環境をつくります。発酵過程では、乳酸菌などの力で乳酸、酢酸、クエン酸、コハク酸、リンゴ酸などさまざまな有機酸が生み出されます。これらの酸は、醤油の抗菌・防腐作用を支えると同時に、醤油に複雑でまろやかな酸味を与えています。

次いで、酵母という耐酸性、耐塩性の微生物が活躍します。これが酵母発酵。このとき出るアルコールの一部は有機酸と結びついてエステルとなり、醤油に華やかな香りを与えます。醤油のうま味成分であるアミノ酸類なども発酵槽のなかで生み出されます。

発酵後約半年間で、発酵槽のなかのもろみはどろどろの液状物質になります。このもろみから生揚げ^{きあげ}と呼ばれる生の醤油が、压榨という作業によって絞りとれるのです。

佐賀県醤油協業組合でつくられた生揚げは、次に宮島醤油本社工場へ送られます。そして生揚げは必要に応じて成分の調整をされた後、加熱殺菌されます。この加熱殺菌のことを火入れと呼びます。火入れの際に促進される化学反応^{ひかが}によって醤油の色は濃くなり、香りも増します。この香りを火香と呼

び、醤油に深い香りをもたらします。火入れは単なる殺菌に留まらず、色、味、そして香りを整える役割があります。火入れの後、清澄された醤油は最終殺菌工程を経て、製品ボトルへと充填されます。

宮島醤油本社工場は、醤油のJAS認定工場として、安全・安心で高品質な醤油をお客様にお約束します。また、伝統の技法に学びながら、最新の生物化学の成果を生かした独自の手法での醤油醸造にも取り組んでいます。

味噌工場

味噌づくりは、まず米と大麦に水を吸わせて蒸し、これにコウジ菌を接種してコウジをつくります。米と麦の混合コウジを「合わせコウジ」と呼び、それに蒸した大豆を混ぜて発酵させたのが合わせ味噌です。味噌の主力商品は、甘塩タイプの合わせ味噌。米の甘さと大麦の香ばしさを併せ持つのが特徴です。

酢・ソース工場

酢・ソース工場はJAS認定工場です。米酢など醸造酢は、穀物を糖化し、それをアルコール発酵させた後に酢酸菌の力で酢酸をつくります。醸造法は静置発酵法と呼ばれる伝統的な手法。約3カ月かけてじっくり醸造されるため、速醸酢にはないまろやかな酸味が醸し出されます。業務用ウスターソースは、酢に加えて、玉ねぎ、リンゴ、セロリ、トマトなどが原料。豊富な香辛料を加え、じっくり熟成させてつくられます。

調味品工場

調味品工場では、きめ細やかな心配りで、小ロットに対応。お客様の要望に合わせ、小袋・小容量パウチから業務用の10キログラム容器まで様々な容量・形態のラーメンスープを製造しています。また、お弁当、お惣菜用に醤油、酢、ソースなどの小袋調味料もつくっています。2012年に調理済み食品(スープ)部門でSQFの認証を取得しました。

開発力の舞台として新しい食のニーズに対応する妙見工場。

佐賀県唐津市の西部、唐津湾に臨むエリアに広がる妙見工業団地。この一角に、1989年、宮島醤油は妙見工場を設立しました。敷地面積は4万2,454平方メートル(12,842坪)、建物のべ床面積は2万1,064平方メートル(6,372坪)。350人以上の従業員が働く宮島醤油の総合食品事業の拠点として、多種多様な食品を生み出しています。

妙見工場の特徴のひとつは、全社一元リアルタイム管理という情報システム。営業担当者が直接、受注データをサーバーに送信し、それに伴って随時、生産・出荷計画が立てられます。生産計画が立てられると、必要な原材料が自動的に算出され、生産が行われます。品質管理部門は生産計画に応じて必要な検査の内容を決定。検査人員の配置を行います。こうして生産をサポートしながら、生産活動を監視。検査は

製造ロットごとに行われ、不合格品の生産はストップされます。商品の賞味期限も製造ロットごとに管理されています。

妙見工場では、液体および粉末のスープと焼肉のたれ、レトルト食品、冷凍食品を生産しています。厳重な品質管理と最新設備のもと、6,000種類以上の原材料を用いて2,500種類以上の食品をつくり出し、全国に送り出しています。

宮島醤油のロングセラーといえば、粉末のうどんスープ、ちゃんぽんスープ、焼きそばソース。粉末製品の製造作業は、温度、湿度が厳しく管理された部屋で行われ、湿度が管理値を超えると生産が停止されます。また、集塵機や防塵カバーによって、クリーンな環境の維持に努めています。焼肉のたれも長年親しまれている商品です。宮島醤油の焼肉のたれは自社の醤油、味噌をベースに果物や野菜をたっぷり使い、大人から



妙見工場

子供までおいしく食べられるよう工夫を重ねています。

この粉末スープと焼肉のたれの成功が、総合食品メーカー宮島醤油にとっての、いわば“起爆剤”となりました。

宮島醤油の液体スープは味へのこだわりがあります。素材のおいしさと香りを大切にスープづくりを極めると、調理したの風味を保つストレートスープにたどり着きます。私たちがおいしいと感じる薄味のスープは、同時に細菌類の温床ともなるため、加熱殺菌が不可欠です。しかし、加熱殺菌によって風味が劣化してしまうのも事実。そこで、おいしさと安全性を両立させるためにとられたのが、無菌充填という製法です。まず、削り節や昆布などを炊き出してつくったスープを135度で10秒間殺菌します。その後、高度の無菌状態を確保したクリーンルーム内で、あらかじめガンマ線を照射して殺菌をした容器

に充填されます。このような過程をとることで、自然の味と香りが生きたスープづくりを実現。皆さまに愛される“宮島醤油の味”が誕生したのです。

近年ではレトルト食品の製造を幅広く行っております。カレー、鍋スープ、パスタソースなどの食品を製造しており、小袋から大容量パウチの充填・包装にも対応、多くのお客様のご要望にお応えしています。なかでも、カレーは十数種類のスパイスをブレンドしており、高級レストランや一流ホテルでも認められる味をご提供しています。

つくられた製品はすべて、いったん自動倉庫に格納され、出荷のときを待ちます。こうして、宮島醤油のおいしさを全国にお届けしているのです。



縦型包装機



無菌充填装置



高速粉末充填機



パウチ・スバウト充填機



焼肉のたれ充填機



カレーカッター釜



管理センター

豊かな環境と高い生産能力を誇る、 味覚の発信地・宇都宮工場。

北関東の中心都市である栃木県宇都宮市。その東部郊外に、面積388ヘクタール(約120万坪)を擁する清原工業団地があります。ここに、2000年8月15日、宮島醤油宇都宮工場を設立しました。宇都宮工場が位置する清原工業団地には、いくつもの地理的メリットがあります。まずは、東京から新幹線で1時間以内という立地。東日本を南北に縦貫する幹線軸と東西の横断軸である北関東自動車道が交差するエリアであることです。さらに、一級河川鬼怒川に隣接し、工業用水も豊富。そのため、世界的な大企業も数多く進出し、日本最大規模の内陸工業団地に成長しています。

敷地面積2万6,975平方メートル(約8,170坪)、建物面積8,340平方メートル(約2,500坪)、約170名の従業員を

抱える宇都宮工場では、缶詰、レトルトパウチ食品、冷凍食品、ペットボトル製品など、各種加工食品の生産を行っています。3系統の缶詰ライン、7系統のパウチラインが運転され、17基のレトルト殺菌釜がこれを支えます。特に缶詰ラインは、市販商品用の小型缶から業務用の3キログラム缶まで、各種商品に対応できるだけでなく、たとえば7号缶では毎分150缶という高速充填が可能です。レトルトパウチラインは、一日10万パックを生産します。また、ペットボトルラインでは、箱詰めロボットなどの導入により効率的な生産を行っています。このように宇都宮工場の第一の特徴は、高い生産能力にあり、日本全国に営業網を広げる宮島醤油の東日本における生産拠点として、今後の躍進を支える存在です。



宇都宮工場で製造されている洋食用ホワイトソースは、ソース類のなかでも、とくに色合いの美しさが最高度に求められる商品です。このため、原料の選定、選別に入念な注意が払われます。また、調理方法にも独特の工夫がなされます。それが、短時間昇温乳化法。高温高压の水蒸気噴射による急速加熱攪拌と脱気によって、最高の風味と色合いのホワイトソースがつくられます。

ホワイトソース、デミグラスソース、ハンバーグソース、カレーなど、ソース類や加工食品類の多くは、調理後、金属缶やアルミラミネートパウチ容器に充填され、その後、高温高压の釜に入れられて殺菌されます(レトルト工程)。レトルト釜内の温度分布測定や法定検査、毎日の試運転を行い、常にレトルト釜を安全な状態に維持。また、缶詰やレトルトパウチなどの商品が入ったバスケット

を、レトルト釜内で回転させることで効率よく加熱し、殺菌時間を短縮する工夫をしています。この「回転レトルト法」によって、より自然な風味や色合いを残した高品質の商品を実現しています。

宇都宮工場では、地域の食材を活用した商品の開発・生産にも取り組んでいます。宇都宮市は、「餃子の街」として全国にその名を知られています。宮島醤油は、宇都宮を代表する食材である、餃子を活用した商品「宇都宮野菜餃子カレー」と「餃子の具シリーズ」を発売しました。これらの商品は、地域との密接な連携の成果により生み出されたものです。宇都宮工場は地域の“味”を全国へと発信する拠点としても、さらなる役割を果たしてゆきます。



ペットボトルライン



真空充填ライン



レトルト釜



冷凍食品ライン



栃木県の地産地工商品



ホワイトソースの調合



缶詰充填ライン

食の安全性・味わい・利便性を追求する、 徹底した品質管理体制。

「品質に対する責任」は、モノづくりに携わる者にとって何よりも重要なことであると宮島醤油は考えます。この意志のあらわれのひとつが、社長直属のセクションとして設置した品質保証室。これは、宮島醤油の全製品の品質について、トップ自らが責任をとるとともに、万一の場合にスピーディーで的確な対応をとるための体制づくりの一環です。

宮島醤油の製品における品質には、大きく3つの要素があります。第一は、厳重な衛生管理に支えられた「安全性」という品質。第二は、現状に満足することなく、常にさらなる“おいしさ”を求め、また健康により貢献することを求め続ける「味と機能の先進性」。そして最後は、“使いやすさ”や“食べやすさ”を追求する「利便性」という品質です。この3つの

なかでも、宮島醤油が最も重視し、力を尽くしているのが、第一に掲げた安全性です。

宮島醤油では製造の全工程を分析し、危害の起こり得る工程を「重要管理点」に指定して、その部分を特に厳重に管理しています。重要管理点では、製造ロットごとに厳しい検査が行われ、異常がないことが確認されたものだけが次の工程に進めます。また、重要管理点以外でも、工程ごとに製造工程を手順化し、検査記録を残すことで、製造過程で発生する異常に迅速に対応。このようにして、危害の発生する可能性を限りなくゼロに近づける努力を続けているのです。こうした手法はHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point = 危害分析と重要管理点方式による食品の高度安全管理方式) と呼ばれ、宮



菌検査



醤油の官能検査



包材の強度測定



食塩量の分析検査



糖度検査

島醤油では三工場全体にこれを広げています。

さらに徹底した品質管理を実現するために、このHACCPの手法とISO (International Organization for Standardization) 9000Sの管理手法を取り入れた国際規格SQF (Safe Quality Food) の認証を三工場で取得しました。

宮島醤油は、先進のシステムと地道な努力によって、食品の安全性を最高度まで追求。常に、消費者がおいしく味わうことのできる製品を送り出しています。



品質管理室



SQFの勉強会



検査記録

国際規格SQF (Safe Quality Food) の認証取得

SQFとは、食品の安全性と品質を確保するための国際認証システムであり、製造過程・製品認証基準です。経営管理と品質管理の国際認証としてはISO9000Sがよく知られており、一方では食品の安全確保の手法としてHACCPが知られています。

SQFは、ISO9000Sに準拠した経営管理を基礎に、食品の衛生管理・安全管理手法としてのHACCPシステムを取り入れたもの。食品工業にとって、世界で認められている管理システムです。



本社工場

2012年、調理済み食品（ラーメンスープ）部門の全製品でSQF2000(現SQF)の認証を取得しました。



妙見工場

2016年、調理済み食品製造部門、レトルトパウチ食品部門でSQFの認証を取得しました。2019年に自社ブランド商品を対象に非加熱製品群、加熱有製品群、レトルト・超高温処理製品群で認証範囲を拡大しました。



宇都宮工場

2005年、SQF2000(現SQF)の認証を取得。缶詰・レトルトパウチ食品の部門ではわが国初のSQF2000認証取得工場に。さらに、2012年に缶詰・レトルトパウチ、冷凍・冷蔵の全製品で認証を再取得しました。

環境自主行動計画

基本方針

宮島醤油は「去華就実」の社是のもと「技術立社」を掲げ、伝統を大切にしながらも新しいことに挑戦する、誠実で清新な社風で、おいしくて安全な食品をお客様に提供することに全力を注いでまいりました。

今後多様なニーズにお応えできるよういっそうの努力をし、品質管理・衛生管理はもちろんのこと、さらなる省エネ・CO₂排出量削減、廃棄物削減にも取り組んでまいります。

数値目標

CO₂排出量を前年度比で1%低減する

実施対策

- ・製造現場、事務所、倉庫など照明設備の省電力照明への切替（LEDなど）
- ・高効率空調機への更新
- ・生産設備などの省エネ機器、高効率機器への更新
- ・照明の節電（不在時の照明の消灯など）
- ・廃棄物の分別、減量化
- ・エネルギー、環境問題に関する啓発活動

地球環境への貢献を考え、 各工場にて燃料転換事業を推進。

宮島醤油は二酸化炭素排出量の多い石油から、よりクリーンなLNG（液化天然ガス）への切り替えを進めてきました。

2012年に本社工場、2015年に宇都宮工場に工業用天然ガスラインを引き、妙見工場は2013年に屋外LNG貯蔵タンク（サテライトステーション）を設置し、各工場のLNG供給インフラを整えました。

発電設備としては2015年に宇都宮工場、2017年には妙見工場にガスコージェネレーションシステムを設置しました。こうして宮島醤油は石油をほとんど使わない会社になりました。

主力工場である妙見工場では、環境先進工場（スマート工場）を目指した取り組みを進めています。2017年に、ガスコージェネレーション設備の排熱を利用した吸収式冷凍機を新設。さらに、工場全体をカバーするエネルギー計測・制御システムを導入し、きめ細やかな省エネ管理を行っています。これら一連の投資により工場全体で大幅なエネルギー使用の効率化を実現します。



妙見工場 ガスコージェネレーション設備



妙見工場 LNG貯蔵タンク



宇都宮工場 ガスコージェネレーション設備



妙見工場 吸収式冷凍機

地域に根ざした商品を開発しています。

宮島醤油は「地産地工」を掲げ、地域とともに歩むことを目指しています。佐賀牛や佐賀県産の米・麦・大豆など地元産の優れた食材を活用した商品を開発し、全国の食卓へお届けしています。



佐賀県産の食材を活かした商品

「虹の松原 再生・保全活動」を応援しています。

宮島醤油では、松葉かき、除草、清掃作業を行う「虹の松原 再生・保全活動」に取り組んでいます。2011年から年2回のペースで定期的に活動しています。また、佐賀県産の原材料を使用した対象商品の売上1点につき1円を佐賀県のふるさと納税に寄付しています。



食育

醤油、味噌の出前授業を行っています。

日本の伝統調味料である醤油や味噌について、より深く知っていただくため、小学校や中学校からの依頼を受けて出前授業を行っています。味噌づくり教室では味噌の原料や製法について実際に体験しながら学ぶことができます。また、日本醤油協会の食育活動「しょうゆもの知り博士の出前授業」にも参加しています。日本醤油協会の研修を受けた社員が「しょうゆもの知り博士」となり、各地の小学校に赴き、醤油の発酵の不思議、日本の食文化について授業を行っています。また、工場見学を実施しており、「スープ」や「カレー」「焼肉のたれ」などいろいろな製品を製造している工場で、おいしい調味料のできるまでをご覧くださいませ。



人材育成

宮島醤油では、宮島技術学校、惣菜管理士の資格取得、技術セミナーなどさまざまな学びの機会を設けています。社員にとって、このような社内教育は働くうえで必要な知識やスキルを十分に得ることができる機会となっています。

「宮島技術学校」

宮島醤油は、2005年に社員なら誰もが入学できる社内学校「宮島技術学校」を開校。月に1回、8:30~17:00、年間50分×8時限×12日間のスケジュールで物理化学(34時限)、微生物学(34時限)、食品加工学(28時限)を学びます。



「惣菜管理士養成」

宮島醤油は、一般社団法人日本惣菜協会が実施する「惣菜管理士」の資格取得を奨励しています。「惣菜管理士」とは食品に関する基礎から専門知識までの総合的な修得を目的としています。



「技術セミナー」

科学と技術の知識を高めるために、宮島醤油では1999年から「技術セミナー」を開いています。社内講師、大学の先生、公設試験所や他社の研究者、医者、料理研究家などに講師をお願いしています。



歴史と伝統に根ざしながら、食の明るい未来のために、

味噌



つゆ・だし



醤油



酢・ソース



たれ・スパイス



宮島醤油のロングセラー

1962年

(昭和37年)



ばら本醸造
あまくち醤油

1970年

(昭和45年)



本醸造さくら
濃口醤油

1975年

(昭和50年)



うどんスープ(粉末)

1979年

(昭和54年)



あじわい
あま塩合わせみそ



つゆ
(かつお味)濃縮

宮島醤油の挑戦は続きます。

麺類用調味料



ご飯用調味料



洋風調理食品



鍋物用調味料



1981年

(昭和56年)



焼肉たれじまん
(甘口)

1982年

(昭和57年)



高級博多
うどんスープ

1989年

(平成元年)



ステーキ
スパイス

1992年

(平成4年)



醤油屋の博多もつ鍋
スープしょうゆ味

1999年

(平成11年)



ちゃんぽんスープ
(ストレート)

※発売当初の商品名・パッケージとは異なります。

For the Tasty Century

Miyajima

宮島醤油株式会社

事業所一覧

■本社・本社工場

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2318番地
TEL 0955-73-2151 FAX 0955-74-1160
e-mail:soumu@miyajima-soy.co.jp

■妙見工場

〒847-0101 佐賀県唐津市中瀬通1番18
TEL 0955-72-3821 FAX 0955-74-8335

■宇都宮工場

〒321-3231 栃木県宇都宮市清原工業団地29番
TEL 028-667-5155 FAX 028-667-4629

■営業本部 企画部

〒815-0031 福岡市南区清水4丁目4番14号
TEL 092-403-1145 FAX 092-561-0747

■開発部 開発一課

〒847-0101 佐賀県唐津市中瀬通1番18
TEL 0955-72-3830 FAX 0955-72-7090

■開発部 開発二課

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2318番地
TEL 0955-73-2151 FAX 0955-74-1160

■特販営業部 開発三課

〒321-3231 栃木県宇都宮市清原工業団地29番
TEL 028-667-5155 FAX 028-667-4629

●西日本営業部

■本社営業所

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2302番地24
TEL 0955-73-2150 FAX 0955-74-5061

■佐賀営業所

〒840-0007 佐賀市巨勢町大字高尾97番地1
TEL 0952-24-3795 FAX 0952-24-3796

■福岡営業所

〒815-0031 福岡市南区清水4丁目4番14号
TEL 092-541-8731 FAX 092-561-0709

■北九州営業所

〒803-0836 北九州市小倉北区中井5丁目7番29号
TEL 093-562-5122 FAX 093-562-5123

■広島営業所

〒730-0803 広島市中区広瀬北町3番36号
広瀬北町ビル1階103号室
TEL 082-297-5958 FAX 082-297-5959

■佐世保出張所

〒858-0905 長崎県佐世保市下本山町1386番地1
TEL 0956-48-8845 FAX 0956-48-8847

■熊本出張所

〒861-4101 熊本市南区近見8丁目11番28号
TEL 096-358-1371 FAX 096-358-1368

■量販課

〒815-0031 福岡市南区清水4丁目4番14号
TEL 092-541-8769 FAX 092-561-0709

●東日本営業部

■名古屋営業所

〒464-0075 名古屋市中千種区内山3丁目10番17号
今池セントラルビル6階B-1室
TEL 052-734-2161 FAX 052-734-2165

■東京営業所

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町18番地
高正ビル4F
TEL 03-3257-9163 FAX 03-3257-9164

■大阪出張所

〒564-0052 大阪府吹田市広芝町8番12号
第3マイダビル504号
TEL 06-6319-9836 FAX 06-6338-5440

関連会社

●宮島商事株式会社

■本社

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2302番地26号
TEL 0955-73-2157 FAX 0955-74-1532

■営業一課

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2302番地26号
TEL 0955-73-2158 FAX 0955-74-3986

■営業一課 田川出張所

〒827-0002 福岡県田川郡川崎町大字池尻下屋敷
1409番地2
TEL 0947-42-2245 FAX 0947-42-2245

■佐世保営業所

〒858-0905 長崎県佐世保市下本山町1386番地1
TEL 0956-48-5460 FAX 0956-48-5497

■佐世保営業所 五島出張所

〒853-0014 長崎県五島市三尾野町312番地8
TEL 0959-75-0054

■佐世保営業所 上五島出張所

〒857-4511 長崎県新上五島郡浦桑浦浜
1285番地
TEL 0959-54-2390

■宇部営業所

〒755-0065 山口県宇部市浜町2丁目5番地31号
TEL 0836-21-2614 FAX 0836-21-2682

■事務機センター

〒847-0822 佐賀県唐津市町田長谷639番地1号
TEL 0955-74-7777 FAX 0955-74-7780

●株式会社エムエスエフ

〒812-0029 福岡市博多区古門戸町7番12号
MSFビル3F
TEL 092-292-5550 FAX 092-263-8818

●コーワ産業株式会社

〒815-0031 福岡市南区清水4丁目4番14号
TEL 092-512-5501 FAX 092-512-5755

●佐賀県醤油協業組合

〒847-0064 佐賀県唐津市元石町1番地1号
TEL 0955-73-1655 FAX 0955-74-5354

<https://www.miyajima-soy.co.jp/>



会社紹介ムービー

