



創業 1976年8月

資本金 1,000万円

代表取締役 塚田和志

本社住所 942-0055 新潟県上越市小猿屋73番地

敷地面積 事務所240坪/工場棟220坪

キムチ工場 949-1337 新潟県糸魚川市大字桂字下川原541番地

従業員数 45名

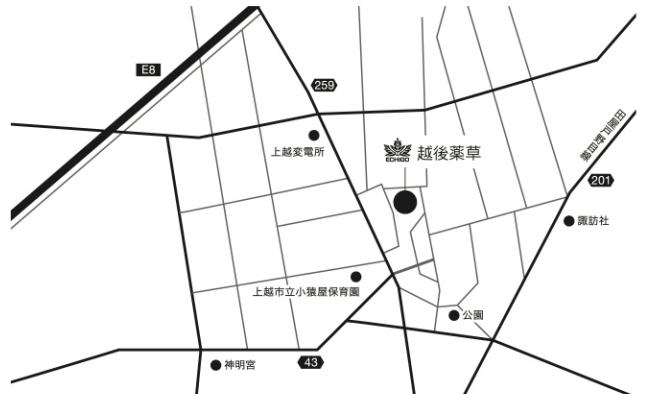
事業内容 健康食品製造販売

キムチ製造販売

酒製造販売



越後薬草



<https://echigoyakuso.co.jp/>



発酵を健やかに美しく。
本物の野草の力を届けたい。



HISTORY

古来より上越地域は、全国有数の蓬の産地で、お灸で使用する艾(もぐさ)の原料の約7割がここ上越の蓬になっています。この艾を生成する際に捨てられたいた葉の部分を利用した、家畜の消臭剤「ヨモミール」が、越後薬草のはじまりです。また、上越は発酵のまちとして味噌やワインなど多種多様な発酵文化が根付いています。それは発酵に不可欠な微生物の活動が、上越の高温多湿・低温多湿という気候により、活性化するためです。越後薬草も風土にあったその文化を取り入れ、微生物の力を利用し、野草を発酵させる研究を重ね野草酵素を生み出しました。

蓬を中心とした野草の力と微生物の発酵の力、越後薬草はこの自然の持つ力を大切にしながら「健康」をテーマにした製品作りを一貫して行っております。

陶製のかめ

好気呼吸をする微生物は土の容器で活発に活動をすることがわかっています。越後薬草ではその特性を生かすため、特注の陶製のかめを使い十分な発酵を促しています。

| | | |
|------|----------------|--|
| 1976 | 8月 | 新潟県西頸城郡能生町(現糸魚川市)筒石にて創業 畜産保健飼料製造販売 |
| 1980 | 8月 | 有限会社越後薬草設立 上越市小猿屋に社屋移転 |
| 1982 | 4月 7月 | 野草酵素研究を本格的に開始 株式会社越後薬草に組織変更 |
| 1984 | 7月 | 本社及び工場を小猿屋に新築 |
| 1990 | 3月 | バーバラ寺岡先生の紹介により、よもぎ茶が全国で大反響を呼ぶ |
| 1991 | 4月 | 本社新工場事務所が完成 |
| 1992 | 9月 | 本社工場を増築 |
| 1993 | 5月 | きのこ生産工場を新築 野草酵素発売 |
| 1997 | 8月 | 缶詰・ビン詰食品製造業の許可認定 清涼飲料水製造業の許可認定 |
| 2002 | 9月 | 発酵容器として600Lの陶製かめ60ヶを購入配置 |
| 2003 | 4月 | きのこ生産工場 倉庫新築 |
| 2009 | 2月 | 本社工場増改築 チューブ式殺菌機導入 |
| 2010 | 4月 | 熟成タンク(6t)6個導入 |
| 2011 | 3月 4月 5月 | 陶製かめ40ヶを購入配置 発酵工場を増設改築 熟成タンク(8t)8個導入 |
| 2012 | 11月 12月 | 乾燥機・振動篩機 各1台導入 スティック充填機2連式導入 |
| 2013 | 2月 10月 | ステンレス釜800L2台導入 キムチ工場新築 熟成タンク(8t)3個導入 |
| 2018 | 12月 | 減圧釜1台導入 |
| 2020 | 1月 | スピリッツ製造免許取得 |
| 2022 | 10月 | 越後薬草蒸留所新築 |

PRODUCTS

越後薬草の強みは「野草」と微生物が持つ「発酵」の仕組みを研究し続けてい
ること、そしてその組み合わせから作られる高品質の製品です。ハーブの女王、
ヨモギやスギナなど様々な野草を使い、それらを発酵させ、機能性成分や香り
などの持ち味を引き出しています。

また、味にもこだわり、美味しく、食べやすい製品を目指して開発を続けています。

当社の主力製品である「よもぎ茶」は、ヨモギを乾燥させるだけでなく、発酵と
焙煎を繰り返し、品質はもちろん、小さなお子様からご年配の方まで飲みやすい
味になるよう試行錯誤を重ねた逸品です。

味と品質が両立する製品であるとともに、人々に愛される製品づくりを目指して
います。



株式会社越後薬草の酵素

酵素業界で唯一、医学団体 日本成
人病予防協会から品質と安全性を
評価され、推奨品として認可された
商品です。



まいキムチ



YASO

80(やそ)種類の野草を中心とした原
料から誕生した、植物の力を秘めた
全く新しいお酒を中心としたブランド
です。



よもぎ茶

良質な天然蓬を原料に作られています。
色は美しい琥珀色。カフェインレスの飲みやすいお茶です。

PB / OEM

ベースとなる酵素は、よもぎ・ウコン・ドクダミを中心に80種類の野草・果物・

野菜・海藻などをブレンドして作られた越後薬草オリジナルの酵素です。

この酵素は半世紀もの研究の成果が詰まった越後薬草の自信作。

ここに、風味や機能性成分などを追加し、お客様のご希望に合わせた製品を
ご提案いたします。



開発のステップ[°]

01 お問い合わせ・ヒアリング

こんな商品を作りたい…
お客様のご要望をお聞きし、商品化のご提案。

02 企画・処方

原材料・配合方法、味、価格帯、デザイン等のご要望を確認。
概算お見積り書の提出。

03 試作品製造

サンプルを作成し、お客様が求めている商品作り。

04 商品化

ご発注書の提出、商品の最終確認。
(原材料、配合方法、味、価格、デザイン、表示等)

05 製造

食品衛生法に基づき、品質管理のもと製造。

06 納品

ご発注書を頂いてから、1～1か月半後に納品。



OTHER

企業が長く続していくためには、地域の皆様から愛される企業であることが大切だと思っています。新潟県そして地元上越市小猿屋の人々に愛される企業を目指して活動を続けて参ります。



アルビレックス新潟の
スポンサーとして

日本のサッカーリーグ「Jリーグ」のチーム、アルビレックス新潟の公式スポンサーとして、新潟県のスポーツを応援しています。

越後薬草蒸留所

YASOの世界を体感できるツーリズム施設です。予約制で食事や蒸留など、様々な体験が可能です。



地元との二人三脚
[1]

一般の方や福祉施設の方などのご協力のもと、よもぎを採取して頂いています。



地元との二人三脚
[2]

地域の方への恩返しとして、地元の保育施設や福祉施設に毎年、クリスマスに贈り物をしています。



昭和51年、新潟県糸魚川市筒石で創業以来一貫して健康をテーマに、お客さまに喜ばれる製品づくりを目指してきました。

自然界の野草の生命力と微生物(乳酸菌、酵母菌、麹菌...)の力を活用し生み出した商品が、多くのお客さまに喜んでいただいております。私たちにとって一番の活力源は、お客さまの笑顔と健康です。

お客さまに心から喜ばれる商品

お客さまの期待を裏切らない商品

廉価で良い商品

こだわりの原料を使った本物志向の商品

以上をテーマとして商品開発を行っております。常にチャレンジ精神を忘れずに、皆さまが「若々しく健康的に毎日を過ごす」を目指して邁進しております。

代表取締役

塙田 和志