

<https://zunndamiso.raku-uru.jp/>



山口こうじ店

無添加の手作り味噌・麹のお店。

社是

楽健美味



良い食事をとることが健康への一番の近道であり、良い食事を摂ることで楽しい人生を送ることができるのです。私たちは良い原料、良い製法の「美味しい」発酵食品の製造を心がけ、食べる人の人生を楽しく、健やかなものにします。

経営理念

- 一、私たちは良質な発酵食品造りをし、食べる人の心と体の健康に寄与します。
- 一、私たちは地域資源を最大限活用し、発酵食品文化の浸透と発展を永続します。
- 一、私たちは一人一人の可能性を信じ、成長の喜びを共有する集団を目指します。



代表取締役 山口淳

当社は、1873年に明治政府からこうじ取扱店認可を取得して以来、現在までこうじを造り続けてきました。徹底した温度管理の下で、十分な発酵と氷温熟成することによって、微生物に適度なストレスを与え、より良質なこうじができるのです。当社では、これまでも、そしてこれからも理想のこうじ造りを追求し続けてまいります。最高の発酵食品を皆様にお届けできるよう、これからもこうじ造りに邁進する所存です。

会社概要

会社名	有限会社山口こうじ店
代表取締役	山口淳
所在地	福島県白河市東釜子字本町7
TEL	0248-34-2728
FAX	0248-34-2969
URL	https://zunndamiso.raku-uru.jp/
創業設立	1873年創業 1988年設立
資本金	300万円
従業員数	5人
事業内容	麴および麴加工品の製造販売
主な取引先	(株)山新商店

会社沿革

1873年	明治政府より麴製造認可
明治初期	有賀醸造より独立し、麴販売開始
昭和初期	味噌の製造開始
1950年代	甘酒の製造開始
1988年	法人設立
1989年	現工場の竣工
1994年	全国味噌鑑評会理事長賞受賞
~1996年	
2020年	瓶詰製造許可取得
2021年	ぬか床の製造開始
2022年	業務用発酵食品委託事業開始

事業内容

当社では、麴および麴加工品（味噌、甘酒、漬け物など）の製造販売を行っております。また、「国内一最小ロットで最短納品」での発酵食品OEM開発や業務用発酵食品の製造も行っております。さらに地域の耕作放棄地を利用した大豆栽培や大根などの漬け物の栽培も行っております。

発酵食品製造



米麴のみならず、麦麴や大豆麴など様々な麴作りを行っております。それらの麴を使用し、味噌や甘酒、ぬか床、漬け物など製造しております。当社では本物の発酵食品造りを徹底しており、原料を発酵させて造る独自の甘酒や食品添加物等を入れない発酵食品造りを行っております。

原料の栽培



地域耕作放棄地を利用した大豆の栽培を行っております。エンレイ、リュウホウなどの黄大豆だけでなく、「秘伝」などの希少青豆などの栽培も行います。連作障害対策のため、2年大豆栽培ののちに大根や生姜、ヤーコンなどの漬け物用野菜の栽培を行うことで、休耕することなく畑を活用しております。また、畑作体験なども随時行っております。

発酵食品OEM開発事業



「国内一最小で最短」での発酵食品の開発を行っております。地域特産品を使用した新規発酵食品開発やフードロス対策にC品作物を使用した商品開発を行っております。飲食店様向けの業務用品や専用発酵食品の開発製造も行っており、手ごろに安価にオリジナルの発酵食品をお手元に置くことができます。

発酵食品教室の開講



小中高校生を対象とした「発酵食品授業」を開講し、未来の財産である子供たちに発酵食品の製法や魅力を伝え、次世代への食文化の継承を行います。さらに海外での普及も見据え、味噌作りキットを使った発酵食品造り体験や夏休みの自由研究企画として甘酒造り体験を行い、発酵食品の魅力を若い世代に伝えます。