

## 山口県産大豆からとれる豆乳を利用した豆乳マヨ（マヨネーズ風調味料）の開発

創業以来150年、地域に愛される甘口醤油を製造してきたが、減少傾向にある醤油の消費量に危機感を抱き、新たな商品として山口県産大豆からとれる豆乳を使用した豆乳マヨの開発に取り組んだ。

### 取組の背景 醤油以外の新製品の開発を目指して

明治5年より150年の歴史を誇る地元に根付いた醤油製造業だが、近年、一般家庭での食の洋食化や女性の社会進出に伴う食の簡便化などの理由から醤油の消費量が全国的に漸減傾向となり、同社においてもシェアの低下が経営課題となっていた。そこで、醤油以外に調味液や加工品

などの新製品の開発が必要と考え、山口県内大手の豆腐メーカーと連携し、山口県産大豆からとれる豆乳を使用した「ノンエッグ豆乳マヨ」の開発に着手。新たな機械の導入により、より高い品質の豆乳マヨの完成に取り組んだ。



新製品の開発で  
事業を活性化

### ADVICE

やりたいことがあること、諦めずに取り組むことが秘訣



代表取締役 河村 幸恵

以前、水産大学校との共同開発において、中小企業庁の地域資源活用新事業展開支援事業を活用した経験があり、今回の「ものづくり補助金」に応募する大きな弾みとなったのは間違いありませんが、大切なのは「何をやりたいのか」が明確になっていることで、補助金がなくても取り組むという心意気だと思います。そして、普段作りなれない書類の作成など大変な作業もありますが、諦めず取り組むことが採択される秘訣だと感じています。何より、採択されてもされなくても、現在の事業内容を振り返るきっかけにもなりますので、挑戦すること自体に大きな意義があるのは間違いありません。また、一度挑戦すれば、次回以降、案内してもらえるのもありがたいです。

### 今後の展望

「ご当地マヨ」の開発で県外での展開を目指す

醤油の消費量が漸減傾向にある中で新たな分野に向かえたことが事業の活性化につながったため、中食産業、健康食品を扱う販売店や通信販売をはじめ、今後もさまざまな販路開拓の可能性に挑戦していくつもりです。また、年々増え続けている低年齢層の卵アレルギー患者に向け、食の一助となっていきたいと考えています。地産地消を推奨する山口県内の学校給食やスーパーに向け、山口県産材料を使用したマヨネーズとして訴求できるようになったので、同じビジネスモデルで「ご当地マヨ」として他県への展開も検討中。幅広い営業展開を目指しています。

### ヤマカ醤油株式会社

〒759-6603 山口県下関市安岡町1-9-7  
TEL 083-258-0031 / FAX 083-258-2000  
https://yamaka-shoyu.jp  
業種 醤油製造業  
資本金 2,500万円  
従業員数 16名  
1872年創業  
代表取締役 河村 幸恵



明治5年創業、150年の歴史がある醤油製造業者。受け継いできた伝統製法と国内産の原料にこだわり、地元に根付いた味づくりを行っている。現在の製品構成は、醤油29%、調味液24%、加工品29%、その他18%。醤油製造で得た醸造技術を生かし、山口県下の農産物を利用した醸造酢の製造や豆乳マヨなどを製造し、全国の食卓においしさを届けている。

### 取組内容

より高い品質の製品を目指し、新たな機械を導入

製造工程における技術的な課題をクリアするために新機械を導入した。

#### 1 真空カッターミキサー

油を均一で小さな粒子（20ミクロン以下）にできる攪拌機。その結果、水分の多い豆乳においても安定した水中油滴型乳化の状態にでき、時間の経過による離水が防止できる。



圧着機



真空カッターミキサー

#### 2 サラダ油投入備品

サラダ油を投入する際の液漏れを防止。

#### 3 電動・加熱温度コントロールシーラー（圧着機）

シール時間や温度が設定できる事で、厚みの異なるガスバリア袋に最適なシール条件が設定可能な圧着機。シールの自動化により、作業によるムラもなくなり、安定化が図れる。

#### 4 金属探知機・チューブストレーナー

製品の透明度に関係なく、ミキサーの刃などの金属異物を検知できる金属探知機。また、原料や製造工程中に混入する非金属系異物については、非金属系異物を取り除くためのストレーナーを導入。



金属探知機

#### 5 バキュームポンプ・ホース

洗浄水をタンクに送るための送液ポンプ。油と水を分離した後に排水処理施設に流すことが可能に。

### 取組成果 新たな分野への挑戦が事業の活性化につながった

主力商品となり得る高い品質の豆乳マヨが商品化できたことはもちろん、時代の変化に伴う消費者のニーズに応える形で醤油以外の分野に挑戦したこと自体が、同社にとって新たな方向づけとなり、事業の活性化につながった。また、これまでになかった中食産業への販路開拓

ができる糸口に、そして、卵由来のコレステロールを含まず、豆乳由来のイソフラボンを含むという点で健康食品を扱う販売店や通信販売などへのアプローチも可能となるなど、同社の今後の営業展開に大きな可能性をもたらす結果となった。