

新熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」稼働開始
～高品質な味噌の安定供給を目指し、新たに3000トンの味噌貯蔵が可能に～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、2022年7月22日(金)から味噌熟成庫「未来蔵 MIRAIZO」を稼働いたします。同年1月には、ひかり味噌飯島グリーン工場に隣接する新たな味噌生産設備の操業を開始しており、「未来蔵 MIRAIZO」は同設備を拡張し建設いたしました。1,500本もの味噌発酵タンクを自動搬送システムで管理し、3,000トンの味噌貯蔵を可能にする最新鋭の設備です。また、高い断熱効果のある建屋で高効率な空調管理を行い、CO₂フリー電気である「信州 Green でんき」を活用するなど、環境問題にも配慮しています。増産体制に備え、今後も高品質な味噌をより安定的に供給するための新たな設備投資を行いました。



◆ **想いを託し「未来蔵 MIRAIZO」と命名**

当社が中央アルプスの麓である長野県下伊那郡飯島町に工場を構えて、まもなく半世紀を迎えます。

これまで、世界各地の厳選された自然の恵みを原料とし、味噌を丹念に丁寧に仕込んできました。職人たちは、伝統的な熟練の技を脈々と受け継ぎながら、革新的な技術を新たに取り入れ、お客様に愛される味噌作りを続けてきました。

私たちは時代と共に変遷するお客様のニーズに応え、今後も常に新しい食生活を創造するための弛まぬ努力を続けます。その想いを託し、新しい味噌熟成庫を「未来蔵 MIRAIZO」と命名しました。「未来蔵 MIRAIZO」から世界に向けて、高品質な味噌を提供し続けてまいります。

未来蔵
MIRAIZO

【未来蔵の特徴】

- ・味噌貯蔵量：3,000トン（2トンの味噌発酵タンク 1,500 本を格納）
- ・完全オートメーション管理：1,500 本の味噌発酵タンクを、当社独自のノウハウによる自動搬送システムによって効率的に管理
- ・高い断熱効果で高効率の空調管理
- ・CO₂フリー電気「信州 Green でんき」を活用

◆「信州 Green でんき」とは

長野県、中部電力ミライズ株式会社、丸紅新電力株式会社、みんな電力株式会社による、長野県企業局が運営する水力発電所で発電した電力を供給することにより、事業者の再生可能エネルギー率の向上や信州産電力の価値向上を目指す事業です。

https://miraiz.chuden.co.jp/business/electric/menu/co2_free/shinsyu/index.html

●ひかり味噌について

ひかり味噌は「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに、自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けしたいという思いのもと、厳選素材を用いた無添加・有機味噌や国産原料にこだわった味噌を中心に安心安全かつ高品質な味噌づくりを行っています。中でも有機味噌は、国内の有機認証制度が確立される前から30年以上にわたり取り組んできたリーディングカンパニーとして、圧倒的なシェアを誇り、美味しさの追求だけでなく、持続可能な商品開発にも力を入れております。近年では、発酵食品への関心の高さや、エシカル商品を求める生活者の増加等、国内および海外においても付加価値型味噌の需要が高まり、味噌生産量は毎年約1,000～2,000トンずつ増加し続け、現在年間約4万2,000トンを生産しております。



＜本件に関するお問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚・石井