

国内主力商品出荷量、海外輸出が堅調に推移し増産体制を強化！

## ひかり味噌 新設備が操業開始

～環境にも配慮した設計で無添加、有機、国産素材味噌など年間約2万トンを生産～

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、ひかり味噌飯島グリーン工場に隣接した新設備の操業を2022年2月より開始します。昨今の味噌の需要拡大にともない、新設備では年間約2万トンの生産を行います。



### ◆ コロナ禍での主力商品の生産量増加や海外輸出の堅調な推移を受け設備を増強

近年、コロナ禍での内食需要の高まりにより家庭内消費が増加、海外市場においても“和食”や“発酵食品”のニーズが高まっています。当社でも生産量を毎年約1000～2000トンずつ増やし続け、現在では年間約4万2000トンの味噌を生産しております。

当社の主力商品である無添加味噌、有機味噌、国産素材味噌の生産量は引き続き堅調に増加しており、さらにコロナ禍においても海外輸出が堅調に推移しております。また、省エネ、省資源、CO2排出削減に配慮し対応する設備によるSDGs推進と、継続的な企業価値力向上を目指し、今後の更なる増産傾向に備え、生産体制を整えるべくこのたび新設備の建設を行いました。

ひかり味噌飯島グリーン工場に隣接する新設備では、年間約2万トンの生産能力を備え、最新鋭の機械を使用し、原料の仕込みから洗浄、蒸米、製麴までを一貫して行います。

無添加味噌や有機味噌、国産素材味噌をはじめ、多品種を少量生産で対応するなど、さらなる成長を目指してまいります。

## 【新設備の特徴】

- \* 食品衛生管理の国際基準 HACCP に基づき危険度を分析したゾーニング設計
- \* 無添加味噌、有機味噌、国産素材味噌など多品種を少量生産で対応
- \* 有機認証取得
- \* 陽圧設計による空調管理
- \* ワンフロアで完結するシンプルな動線管理による生産性の向上

今後、追加投資を予定しており、2022年7月には3000トンの味噌を収容できる新型熟成庫を完工予定です。発酵タンクのロケーション管理及び入出庫を完全自動化し、完全空調管理の最新鋭の熟成庫となります。

## ◆ 環境へ配慮した新設備でSDGsを推進する取り組みを実施

このたび操業を開始する新設備は、SDGsの観点から環境へも配慮した設計になっています。

### 【環境への取り組み】

#### ① 中央アルプスの冷気を活用

中央アルプスから麓に吹き下ろす冷気を活用した外気導入型エアハンドリングユニットシステム

#### ② 「信州 Green でんき」を採用し地域へ貢献

「信州 Green でんき」を採用し、温室効果ガスの削減と、再生可能エネルギーの利用拡大、エネルギーの地産地消による地域貢献。

\* 信州 Green でんきとは

長野県、中部電力株式会社、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。

#### ③ 排水からのバイオガスを増産し効率的に活用

生産工程において、大豆の蒸煮や設備の洗浄処理から発生する汚水汚泥を再発酵させ、メタンガスを生成しクリーンエネルギーを生産。

#### ④ 脱化石燃料を目指し液化天然ガス(LNG)を使用

脱化石燃料を目指し、1990年より重油、ボイラーを全廃。新設備においても液化天然ガス(LNG)使用による熱源管理。

## ◆ 「信州ものづくり産業投資応援条例」の助成対象に認定

今回の新設備建設事業は、長野県の「信州ものづくり産業投資応援条例」に基づき、長野県の特産品である味噌の生産拡大、品質向上が評価され、助成の対象として認定されました。

\* 信州ものづくり産業投資応援条例とは長野県の地域経済の持続的発展と雇用機会の拡大を図るため、県内で工場等を新增設する製造業等の企業に「ものづくり産業応援助成金」を交付し、応援する事業。

## < 新設備概要 >

所在地	: 長野県上伊那郡飯島町田切 1145-8 (既存の工場に隣接)
敷地面積	: 37,240 m <sup>2</sup>
建物面積	: 2,500 m <sup>2</sup>
構造	: 鉄骨造平屋建て3棟(原料処理棟、仕込棟、エネルギー棟) LNG サテライトタンク 1基、環境センター
建物及び設備投資額	: 23 億円

## HIKARI MISO

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・オーガニック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。中でもオーガニック味噌は、生産量 No.1\*を誇り、美味しさの追及だけでなく、持続可能性ある商品開発にも力を入れております。

また、ライフスタイルの変化に応じ、即席みそ汁やスープ、麴づくりの技術を活かした塩麴、甘酒なども展開。日本古来の発酵食品味噌を通じて、人々の健康的な食生活に寄与してまいります。

\* 出典「令和元年度 認証事業者に係る格付実績」(農林水産省)

([https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/attach/pdf/yuuki-114.pdf](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-114.pdf))内の、2019 年のみその国内格付量(2,301t)と当社の出荷量(1,850t)を照らし合わせております。



### < 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌株式会社 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  
TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp