



安永元年創業
山元醸造株式会社

2023年
11月10日
稼働開始

新工場のご案内

謹啓ますます御盛栄のこととお慶び申し上げます。

さて、弊社では250周年特別事業として計画した充填梱包作業室が無事完成し、11月10日より操業を開始いたしました。これも偏に皆様方のお引立ての賜物と深く感謝いたしております。

2018年6月に日本でもHACCPが義務化されました。弊社では2016年にISO22000認証を取得し、全社あげてHACCP対策に取り組んで参りましたが、江戸中期からの長い歴史を持つ社屋には、今日の食品衛生に適合し難い建造物や機械設備もあり、新施設への改修は私たちの切なる願いでした。

この度完成した作業室は、ISO22000を7年間運用し、改善を積み重ねてきた集大成ともいべきものです。

新しい作業室で社員一同、前社長が残した社訓を胸に製造に専念し皆様方の御期待に添えますようこれまで以上に研鑽を深める所存でございます。何卒、御高配ならびに御支援を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 山本 和代子

※写真は工場稼働前のものです。

食の安心安全

- 混合・充填・梱包工程を密閉化し、異物混入リスクを大幅に軽減。
- 室内は陽圧に保ち、防虫・防鼠・異物混入対策を図りました。
- 床は常に乾燥した状態に保ち、細菌の増殖を防ぎます。

生産性向上

- 分散していた作業室を集約し、移動や運搬のムダを削減。
- 配置を変更し作業動線を最短化。省エネと時短を図りました。
- 自動機の導入により、省人化と生産性向上を両立させました。

働きやすさ

- 室内空調を制御し、働きやすい環境を整備しました。
- 作業空間に余裕をもたせ、閉そく感やストレスを軽減。
- 適度な外光と室内照明で明るい空間を創出。

社訓

私たちは安永元年(1772年)より続く伝統を誇りとし
先人、郷土、自然に感謝し
こうじ、味噌、醤油の可能性を探求し
「安心」「安全」「おいしさ」「感動」「健康」をテーマに
お客様に愛され続ける会社を目指します

前社長
山本衛 (2020年逝去)



新工場の設備について

250周年の味と伝統を守る為に工場をリニューアルしました。工場はISO22000に登録、トレーサビリティを重視した製造・販売管理システムを導入しています。

醤油 ボトリングマシン



ペットボトル、小瓶

自動ボトリング・キャッピング・ラベリング機二基を備え、多品種多規格の液体調味料を安定供給します。醤油、だしつゆ、たれ、ソースなど。

【規格】1.8ℓ、1ℓ、500mℓ、300mℓ、160mℓ、150mℓ（小瓶）

横ピロー パッキングマシン

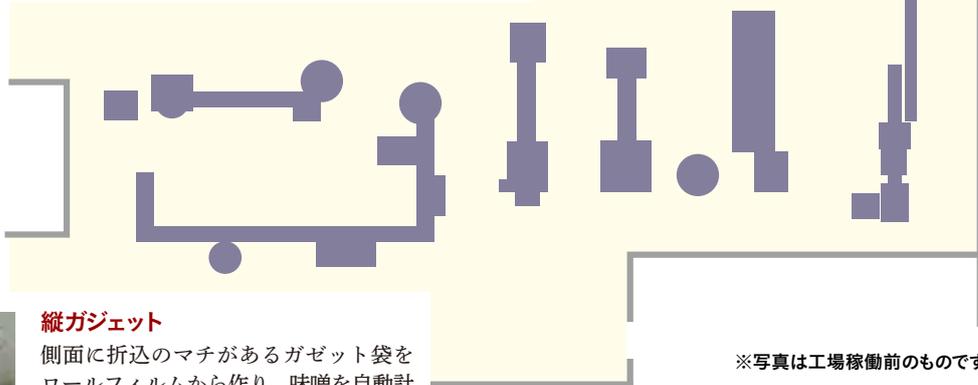


横ピロー

電気炊飯器で簡単に炊ける無洗米おこわシリーズも当社のロングセラー商品です。赤飯おこわ、栗おこわ、山菜おこわ、ぶりおこわなど。プレゼントやノベルティ向け商材として、また非常時の備蓄食としても人気があります。



はなれ



※写真は工場稼働前のものです。

縦ガジェット 充填マシン



縦ガジェット

側面に折込のマチがあるガゼット袋をロールフィルムから作り、味噌を自動計量充填します。4つの角にヘムを持ち安定感ある外観です。掴みやすく扱いが便利なので業務用としても人気。箱詰めした時に空間率が低く荷崩れし難いので海外輸出に好適です。

【規格】1kg、750g、600g



カップ 充填マシン



カップ

カップは味噌の容器の定番。当社では県産艶麗大豆をした味噌や昆布で包んだ味噌、県産ハト麦を使用した味噌など地域性を活かした商品やプラントベースのだしり味噌などこだわりの商品を製造しています。容器供給・計量・充填・蓋締め・ラベル貼付けを自動化。

【規格】1kg、750g、500g、300g



縦ピロー 充填マシン



縦ピロー

平たい枕型をしたピロー袋をロールフィルムから作り、味噌を自動計量充填します。ピロータイプは袋の角に空気溜まりができるのが難点と言われますが、本品は「しごき」と呼ばれるシール工程によって、空気の混入が見られないのが特徴です。

【規格】2kg、1kg、800g、700g、550g、200g



自動定量 充填マシン

小型桶

土産物や贈答品、ノベルティで人気のある商品です。熟練社員が作る桶詰の味噌は、仕上り美しさで評価されています。手間がかかる工程を比較的迅速に仕上げ、安定供給できることが強みのひとつ。プラスチック桶のほか、木桶を使用した商品もあります。

