

視察レポート

作成者 品川 匡

日時 平成26年7月31日

視察地 弓削田醤油株式会社
醬遊王国（日高工場）
埼玉県日高市田波目804-1

参加者 東京 西澤社長・木下
市川 佐川次長・坂内課長・脇坂主任・麻薙主任・斉藤・後藤・品川・相田・吉富
松戸 橋本部長・河手次長・中村主任・清水主任・植村・細渕・謝花・三浦・浅田

目的 醤油の作り方、工場の設備の視察



弓削田醤油（醬遊王国）外観

☆醤油のできるまで☆



青森県、岩手県産 有機小麦
(約1200kg)



青森県、岩手県産 有機大豆
米国产脱脂大豆
水に浸けて一日おく (約1800kg)



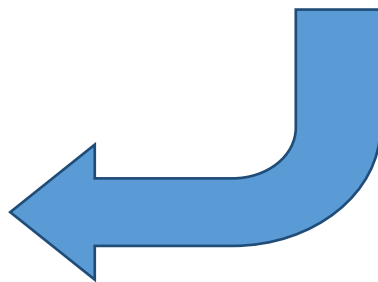
小麦を炒る (強く炒っても影響なし)
※殺菌やアルファ化して酵素を受けやすくする
砕いて粉状にする



大豆を蒸す (柔らかくなるまで)



小麦、大豆を混ぜる
種麴を混ぜる (800g)





3日間で麴を作る

1日目は雑菌を入れてはいけない

2日目からは雑菌が入っても大丈夫

ただし、納豆菌は一切入れてはいけない



温度30℃、湿度100%

温度40℃になると麴菌が死ぬ

下から20℃の風で冷やす

(下が網になっている)



木桶やタンクに麴と塩水を入れる

(2割が木桶、8割がタンク)

1年間かけて発酵、熟成させる

もろみが出る

木桶一つに8000L入る



木桶で作ると香りが良い

木桶は自然に発酵する

(タンクは菌を入れないとできない)

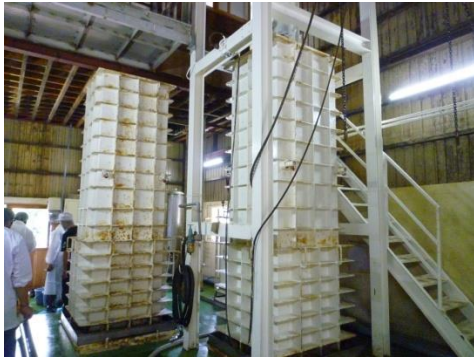
木桶は杉の木で作成一つ300万円

木桶は29本持っている



この機械で、もろみをふるしきに流し包んで絞る (1枚につき、もろみ16L)





もろみを包んだふろしきを重ね入れる
(200枚分を重ねる)
15トンの加圧で1日かけて絞る



加熱

加熱することにより、色・香り・味をととのえる



検査

醤油の品質検査をする



瓶詰め



出荷



油と醤油に分ける
(比重 油0,9 : 醤油1,2)
油は1kg 5円の価値

総括

醤油の材料は知っていましたが、実際どのような工程で製造されているか知らなかったの
でとても勉強になりました。工場も綺麗でした。

視察で得たものを今後の営業活動に活かしていきたいです。