

トップ直撃インタビュー

ハナマルキ

花岡俊夫代表取締役社長



「追いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追



テレビCM
ある商品を作らなければならぬ。「おかあさん」を発売する以前は当社の主力はこうじみそだったこともあり、もう一度「追いこうじ」をやってみようと思いついた。

「液体塩こうじ」と同様に料理教室などを活用したい。レシビ提案が成功のカギだと思っている。

「追いこうじみそ」が好調に推移しているがみそ市場全体は残念ながら縮小傾向にあるが、その状況下で「追いこうじみそ」は、当初の想定を上回る好調な売れ行きだ。近年、健康志向の高まりから「発酵食品」「こうじ」が注目を集めている中で、みそも「無添加」や「減塩」を掲げる商品が堅調。一方で減塩商品に対しては、「味が薄い」「満足できない」といったイメージも存在する。こうしたニーズに応えようと、減塩とおいしさの両立を実現する研究開発を重ねる中で、当社の伝統製法である「追いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追



70年前の製法を復刻・進化

「追いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

いこうじ製法」にたどり着いた。熟成させたみそにこうじを追加で配合し、再び熟成させるという他にはない製法で、昭和20年頃に行っていた。出来上がった「追

ハナマルキが21年9月に発売した「追いこうじみそ」が、好調に売り上げを伸ばしている。同品に活かされている70年前の製法と、これからのハナマルキについて花岡俊夫代表取締役社長に話を伺った。(聞き手 石母田主幹、まとめ 栗原聡)

「追いこうじみそ」は、二度の熟成による深いうまみや、米由来のまろやかな甘みを有する複雑な味わい、華やかでフルーティーな芳醇な香りを引き出した。こうじの量は当社標準比の2倍を配合、20%減塩でもしつかりとしたみその味わいと香りを感じられる特長が評価されているのだろう。

「この状況下での販売促進は大変だったと思うがまずは食べてもらい、おいしさを知ってもらうことが重要。対面での商談が思うようにできない中で、商品を送って試食してもらった。シンプルなパッケージデザインも好意的に受け止められることが多く、初期導入も想定以上に進んだ。消費者にはテレビCMやレ

シビ動画「クラシル」の放映、インフルエンサーの起用のほか、イベントでのサンプルリングなどで「手に取っていただく仕掛け」を実施。マネキン販売ができないなど制約も多い中で、SNS上でも「味に深みがある」「減塩と感じられない」など高い評価を得た。4～5月にもテレビCMを放映する予定だ。

「70年前の製法を復刻しているが、そのきっかけは2年ほど前に、かつて工場があった辰野に暮らしている元社員を訪ねて話をした。その時に昭和20年代当時「マルキ味噌」の代表的な商品であった「こうじみそ」の話になった。その頃のみそは4貫樽流通が主流の時代で、統制経済下にあって出荷先も決められていたが、市場はいずれ価格競争になることを予測し、新しい商品を開発しなければ

ならない状況にあった。間屋筋などからは、こうじ歩合18程度が丁度良いという情報を得ていたが、その時にこうじの半量を加えて発酵させて途中で天地返しをし、残り半量のこうじを加える「追いこうじ製法」でさらにおいしいみそができることになり着いた。これは高い評価を得て販売量も増えていったが、手間のかかる作業でコストもかかることもあり、昭和50年代に生産を行わないようになった。

「70年前の製法を現代で行うのには、苦労もあつたのでは。製法そのものは、実は70年前とほとんど変わっていない。とはいえ、当時は勘で作業していたこともありデータの資料は残っていないので、技術者たちの知見や元社員の話を頼りに当時の技術を復刻。現在はアルコール濃度の測定などのデータを基に、みその様子を見ながら、追いかうじの量やタイミンクなどを決めている。

「今後が楽しみな商品では。このような状況下でも、口コミで広がっているようだ。SNSでも周りに勧められた」など今までになかったような投稿も見られる。みそなど調味料は、清涼飲料のように激しい動きがない商品。時間をかけてしっかりと育てていきたい。追

「来年は東京に拠点を構えて100年となるが、これからのハナマルキは先に話した通り、みその生産量は年々減少しているが、これは米消費の減少とも結びつきが強い。これからも他社にはないような商品を生み出し続けていかなければならない。「液体塩こうじ」は海外での売上を着実に伸ばしている。タイに生産拠点を置き、欧州向けにハラル対応の商品を生産。中国では川魚のマスキング、北米ではコンビーフ製造など用途も広がっている。さらに海外での販売を伸ばすための仕掛けを色々と考え、「液体塩こうじ」を国際化の軸としていく。国内市場では、好調の「スタグ目カツプ」のようなオリジナル商品に注力していく。他にはない新しい切り口で総合的な成長・発展を目指していく。

「来年は東京に拠点を構えて100年となるが、これからのハナマルキは先に話した通り、みその生産量は年々減少しているが、これは米消費の減少とも結びつきが強い。これからも他社にはないような商品を生み出し続けていかなければならない。「液体塩こうじ」は海外での売上を着実に伸ばしている。タイに生産拠点を置き、欧州向けにハラル対応の商品を生産。中国では川魚のマスキング、北米ではコンビーフ製造など用途も広がっている。さらに海外での販売を伸ばすための仕掛けを色々と考え、「液体塩こうじ」を国際化の軸としていく。国内市場では、好調の「スタグ目カツプ」のようなオリジナル商品に注力していく。他にはない新しい切り口で総合的な成長・発展を目指していく。

「来年は東京に拠点を構えて100年となるが、これからのハナマルキは先に話した通り、みその生産量は年々減少しているが、これは米消費の減少とも結びつきが強い。これからも他社にはないような商品を生み出し続けていかなければならない。「液体塩こうじ」は海外での売上を着実に伸ばしている。タイに生産拠点を置き、欧州向けにハラル対応の商品を生産。中国では川魚のマスキング、北米ではコンビーフ製造など用途も広がっている。さらに海外での販売を伸ばすための仕掛けを色々と考え、「液体塩こうじ」を国際化の軸としていく。国内市場では、好調の「スタグ目カツプ」のようなオリジナル商品に注力していく。他にはない新しい切り口で総合的な成長・発展を目指していく。

「来年は東京に拠点を構えて100年となるが、これからのハナマルキは先に話した通り、みその生産量は年々減少しているが、これは米消費の減少とも結びつきが強い。これからも他社にはないような商品を生み出し続けていかなければならない。「液体塩こうじ」は海外での売上を着実に伸ばしている。タイに生産拠点を置き、欧州向けにハラル対応の商品を生産。中国では川魚のマスキング、北米ではコンビーフ製造など用途も広がっている。さらに海外での販売を伸ばすための仕掛けを色々と考え、「液体塩こうじ」を国際化の軸としていく。国内市場では、好調の「スタグ目カツプ」のようなオリジナル商品に注力していく。他にはない新しい切り口で総合的な成長・発展を目指していく。