

# 米麴

日本のおいしさと健康を、  
これからもずっと。

C O R P O R A T E  
P R O F I L E



SINCE  
1959

日本のおいしさと健康を、これからもずっと。

「漬物」や「米こうじ」は、日本人が育み、大切に受け継いできた発酵食文化。食材の保存性を良くしたり、栄養価を高めたり、おいしくしたりと、さまざまな魅力を持つそれらは、自然の営みと先人の知恵から生まれ、日本の健康を支えてきたといっても過言ではありません。そして私たち厚生産業は「忙しくても、できるだけ手作りの味を大切にしたい」「おいしくて健康的な食生活を心がけたい」と願う方のために、発酵食品を手軽に作り、味わえる多彩な商品をお届けしています。発酵食品を通じて、料理する人も、食べる人も笑顔に。日本のおいしさを、これからもずっと。そう願う、私たち厚生産業です。



## 漬物の素

ぬか床から粉末漬物の素まで、70種類以上を展開。  
お客様のニーズに合わせた新製品の開発にも力を注ぎ、手作りお漬物のおいしさと楽しさをご提案しています。

### ..... PICK UP .....



#### ぬか床・漬け床

混ぜる手間いらずの冷蔵庫専用ぬか床パックが人気。初心者の方でも失敗しないと好評です。



#### 浅漬けの素

お好みの野菜などを切り、ポリ袋の中でふりかけて揉むだけ。あっさりとした塩味が特徴です。



#### 梅干・梅漬けの素

定番の梅干しや、歯ごたえのいいカリカリ梅をご自宅で簡単に漬けることができる製品です。



#### 保存漬けの素

たくあん漬け、高菜漬けなど、長期保存ができる当社のロングセラー定番品です。

## 米こうじ製品

良質の国産米を使用し、徹底した衛生管理体制と  
厳密に制御された温湿度環境のもとで製造。米こうじのトップメーカーとして、安全安心の品質をお届けします。

### ..... PICK UP .....



#### 米こうじ

国内トップシェア。甘酒や味噌、塩こうじなどの発酵食品作りにお役立ていただいています。



#### 甘酒

楽天市場の甘酒ランキングで1位を獲得。お米と米こうじだけで作ったピュアな味わいです。



#### 塩こうじパウダー

素材のうま味を引き立て、下ごしらえから風味づけまで万能にお使いいただけます。



粉末漬物の素ができるまで

#### 原料搬入

粉末漬物の素の原料となる食塩、調味料などを各々の特性に合わせて保管します。品質管理の観点から保管は必要最小限の量にとどめ、一定環境を確保しています。

#### 原料配合

製品ごとに厳格に定められた割合で原料を混合します。微妙な配合調整と多種多様な素材を均一に混合できることは、当社が得意とする技術です。

#### 充填包装

完成した粉末漬物の素を、さまざまな形状のパッケージに自動で充填・包装。同時に異物混入がないかを自動チェックし、合格したものだけが製品になります。

#### 出荷

包装まで終えた製品は出荷を待つため、自社倉庫で一時保管。必要な時に、必要な量の製品を速やかにお客様のもとへお届けします。



米こうじができるまで

#### 浸漬

当社では玄米から白米まで、用途に合わせて使用しています。

#### 蒸煮

蒸米の良し悪しは米こうじの品質を大きく左右する大切な工程。外硬内軟に蒸し上げます。

#### 製麹

蒸米に種こうじを付け、麹室へ。麹菌の働きで、米のデンプン質を糖分、たんぱく質をアミノ酸に変えていきます。

#### 乾燥検品

完成した米こうじを乾燥させ、専用検査機による全数検査を実施。異物混入などを防ぎます。

#### 充填出荷

定量充填機で丁寧に袋詰め。最後は人の目でも品質をチェックし、順番に出荷してまいります。

## 製麴・粉体配合の知見とノウハウを、より多くの企業様へ。 私たち厚生産業だからこそ、できることがあります。

食品メーカー様やスーパー様、食品セレクトショップ様、飲食店チェーン様などに向け、「米こうじ製品」および「漬物の素」の業務用販売・OEM(受託製造)・ODM(受託開発製造)を承ります。ナショナルブランドの製品を取り揃えるとともに、食品分析や調理効果研究、レシピ研究にも注力して高付加価値を追求。お客様とともに課題解決に取り組んでいきますので、ぜひご相談ください。

# 5つの強み

- 01 **クリーンな製造環境** 生産は、FSSC22000の認証を取得し、衛生管理を徹底したクリーンな自社工場で行います。さらに科学的根拠に基づく工程管理で、安定した品質の製品をお届けします。
- 02 **豊富な製品ラインナップ** 製品開発に力を注ぐ漬物の素のラインナップは、自社ブランドだけでも70種類以上。米こうじ製品も乾燥タイプからペースタイプ、粉末タイプまで豊富に揃えています。
- 03 **国内トップシェアの品質** 米こうじ・粉末漬物の素の生産量において、いずれも国内トップシェア。独自のこうじ培養技術や粉体混合技術から生まれる品質の良さを誇っています。
- 04 **ワンストップ体制** 厚生産業のOEM/ODMは、商品の企画開発から製造、品質管理までワンストップ体制。お客様のイメージやご要望を的確かつスムーズに形にすることができます。
- 05 **研究開発力** 発酵食品に深い造詣とキャリアを持つ研究開発スタッフが、市場競争力のある商品をご提案。大学や公的機関などと連携しながら基礎研究にも力を注いでいます。



## 業務用販売について

当社の業務用製品をご活用いただくことで、生産工程の Slim 化や品質の安定化、コストダウンを図ることができます。米こうじ製品は小ロットからご相談ください。

業務用販売の取扱製品例

- 【乾燥米こうじ】**  
米こうじを乾燥させることで、優れたハンドリング性と保存性を実現しました。  
用途／甘酒・味噌・清酒・水産加工・食品加工・漬物・醤油・料理酒・塩こうじ・調味料・食酢・パン・菓子・健康食品など
- 【熟成こうじ】**  
米こうじを糖化・殺菌したペースト状の製品。一斗缶・スパウトパウチに対応します。  
用途／甘酒・水産加工・漬物・調味料・飲料・健康食品など
- 【粉末米こうじ(アスペルパウダー®)】**  
当社のオリジナル食品素材。殺菌済みでありながら、こうじ本来の酵素が生きています。  
用途／パン・パン粉・健康食品・ピザ・カステラ・畜肉加工・飲料・ペットフード・粉末調味料など
- 【漬物の素】**  
人気定番の浅漬けの素、ぬか床をはじめ、70種類以上の製品のお届けが可能です。

## OEM/ODMについて

当社が長年培った独自の米こうじ製造技術や粉体混合技術を用いて、PB商品やオリジナル商品の開発にお役立てください。企画段階からご相談を承ります。

### OEM/ODMの開発事例

- 【米こうじ製品】**  
甘酒の素・米こうじ(清酒用・味噌用・醤油用・製パン用)・麦こうじ・塩こうじなど
- 【漬物の素・粉末製品】**  
浅漬けの素・ぬか床・粉末鍋スープ・粉末乳酸菌飲料など



厚生産業は創業以来ずっと、日本の伝統的な発酵食品と向き合い、その価値や可能性を追求し続けてきました。発酵食品とともに歩み、お客様の視点で「おいしさ」と「作る楽しさ」をお届けすること。それが厚生産業の使命であり、歴史そのものです。

粉体漬物の素製造のパイオニア。

その志は今も、私たちの中に。





先人の知恵が詰まった  
発酵食品の恵みを、暮らしの中へ。

# HISTORY

厚生産業のあゆみ  
KOHSEI INDUSTRIAL CO., LTD.

# 昭和

1959(昭和34)年  
有限会社厚生食品工業を創立

1964(昭和39)年  
厚生産業株式会社設立

1967(昭和42)年  
工場及び住宅建設  
福岡営業所開設

1971(昭和46)年  
麹製造工場建設  
(神戸町旧本社工場)

1974(昭和49)年  
新事務所及び工場建設  
(神戸町旧本社工場)

1977(昭和52)年  
全農本所様と売買契約成立  
東京営業所開設

1982(昭和57)年  
大野工場に第一期米麹製品製造プラント完成

1986(昭和61)年  
福岡営業所・倉庫兼用事務所建設  
大野工場に総合配送センター完成

1988(昭和63)年  
株式会社コーセーフーズ新設

1989(平成元)年  
大野工場に第2工場完成

1994(平成6)年  
自動製麹機導入  
麹・三五八製造設備完成  
麹製品・自動充填包装機導入ライン完成

1998(平成10)年  
本社事務所を揖斐郡大野町に移転  
金沢営業所開設

2005(平成17)年  
アメーバ経営を本格導入  
主力商品のなす漬の素が年間販売数100万個突破

2007(平成19)年  
仙台営業所開設  
新混合設備の導入  
厚生産業経営理念手帳完成

2009(平成21)年  
ISO22000認証取得範囲拡大(4工程/乾燥米こうじ・熟成米こうじ及び粉体調味料(ビロー包装及び高速充填包装)の製造)

2011(平成23)年  
ISO22000認証取得範囲拡大(6工程/こうじ関連製品・熟成糠製品及び粉末調味料(ビロー包装及び高速充填包装)の製造)

2013(平成25)年  
麹室4号機増設  
排水処理場更新  
本社工場太陽光発電システム導入

2014(平成26)年  
こうじ設備前処理工程更新(浸漬タンク増設)  
カート缶甘酒の販売開始  
福岡営業所移転

2016(平成28)年  
製造部CTPM(コンパクト・トータル・プロダクティブ・メンテナンス)導入

2020(令和2)年  
新工場建設

# 平成

2004(平成16)年  
麹製造新工場増設

2006(平成18)年  
岡山営業所開設  
発芽玄米こうじに関する特許取得

2008(平成20)年  
X線探知装置の導入  
ISO22000認証取得(混合充填ビロー包装工程乾燥米こうじ工程)  
創業50周年記念行事の開催

2010(平成22)年  
熟成糠工場新設・稼働

2013(平成25)年  
麹室4号機増設  
排水処理場更新  
本社工場太陽光発電システム導入

2014(平成26)年  
こうじ設備前処理工程更新(浸漬タンク増設)  
カート缶甘酒の販売開始  
福岡営業所移転

2016(平成28)年  
製造部CTPM(コンパクト・トータル・プロダクティブ・メンテナンス)導入

# 令和

2020(令和2)年  
新工場建設

## Episode1

始まりは「たくあん漬けの素」でした



創業者の黒村氏一は漬物師としての知識を生かし、たくあんを手軽においしく、よく作れる粉末の「たくあん漬けの素」を考案。それが漬物師の間で評判となり、業界の人気商品に、やがて「たくあん漬けの素」(創業協同組合)様とのお取引が始まったのを機に事業化を決定し、1959(昭和34)年に厚生産業の前身である厚生食品工業を設立した。

## Episode2

ファン作りにつながった「つけもの講習会」



1970年代に入ると、地元JAの組合員様向けに、当社製品を使った「つけもの講習会」の企画運営がスタート。この取組みによってリピーターが増え、JA様とのお取引が拡大することとなります。そして、おいしさや使いやすさ、新しさを追求する研究開発にも一層注力し、ヒット商品が次々に誕生。粉末漬物の素メーカーとしての地位を確立しました。

## Episode3

米こうじ製造技術を確立し、新たな事業の柱に



粉末漬物の素メーカーとして創業した厚生産業ですが、「こうじ漬けたくあん漬けの素」の発明をきっかけに、新たな展開を迎えます。玄米、こうじ、塩から作る同製品は大ヒットとなり、1982(昭和52)年に麹室(こうじむろ)などの設備を備えた専用工場を新設。食品メーカー様向けに製麹事業を開始し、安全で高品質な米こうじの量産技術を磨いていきました。

## Episode4

社員一人ひとりが主役。アメーバ経営を導入



2005(平成17)年に、京セラやKDDIの創業者で、JALを再建したことで知られる稲盛和夫氏が考案した管理会計手法「アメーバ経営」を導入しました。「アメーバ」=小集団ごとに自らの意思で採算を作り、理念をよりどころにしながら生産性向上に取り組むこの手法によって、全社員が持てる力を最大限発揮できる組織風土を醸成しています。

## Episode5

健康志向を追い風に人気が続く塩こうじや甘酒



今、どんなものが求められているか。私たちはそうしたお客様ニーズをいち早く読み取り、米こうじ製品の開発にも積極的に挑戦してきました。万能調味料として人気が定着した「塩こうじ」を商品化したのも、実は当社が先駆けです。また、近年は自慢の米こうじと国産米を長時間発酵させて作る甘酒が、健康志向を追い風に大好評をいただいています。

## Episode6

米こうじの可能性を追求する新工場を開設



厚生産業は創業以来、開発から製造、品質管理まで、一貫貫のものづくりという自社の強みによって、高付加価値製品を創出し続けてきました。そんな私たちがお役に立てるのは、既存の食品分野にとどまりません。2020年に米こうじのパワーを健康・美容分野でも生かすべく、新工場を開設。その挑戦を通じて、会社のさらなる成長を目指します。

## 厚生産業のユニークネスを生かし 新たな価値の創造を。



代表取締役 里村俊介  
Shunsuke Satomura

厚生産業は1959年に粉末漬物の素の開発メーカーとして誕生し、以来、時代の変化やお客様のニーズにお応えしながら成長を続けてきました。現在は、漬物の素から派生した米こうじ市場においても存在感を発揮し、他社にはないユニークな事業ポートフォリオを形成しています。しかし、当社が将来にわたり、社会から必要とされる存在であり続けるためには、中長期的な視点で新たな価値を創出していかねばなりません。その実現に向け、私は大きく2つの経営テーマを掲げています。1つ目のテーマは、漬物の素でトップシェアを獲得すること。漬物作りの楽しさをもっと手軽に味わっていただきたい。もっとワクワクや新しい感動をお届けしたい。このような思いを糧に、当社が従来得意としてきた粉末タイプやぬか床からチャレンジの領域を広げ、商品・サービスの開発体制を強化します。

2つ目のテーマは、米こうじの第一人者になること。日本の食文化の一つである米こうじは、健康志向を追い風に市場が伸びていますが、未だ解明されていないことも少なくありません。言い換えれば、まだまだ伸びしろがある。当社が培ってきた技術やノウハウをさらに磨き、皆様から「米こうじのことなら、厚生産業に相談を」と第一想起していただける存在になることが、私たちの目指す理想像です。

今後の進化の過程では、荒波に遭遇することもあるでしょう。しかし、いかなる時もチームワークで乗り越えていける会社になりたいというのが私の考えであり、そのための力を厚生産業のメンバーは備えていると確信しています。

今後の当社の取り組みに、どうぞご期待ください。企業理念「発酵食品と手作り食品で健康と笑顔をお届けする」のもと、社員一丸となって事業活動に邁進し、持続的な成長を果たしてまいります。



### 経営理念

新しい技術と豊かな発想で、  
発酵食品の素晴らしさと手作り食品の楽しさを提供し、  
健康と笑顔をお届けします。

## 品質への取り組み

「日本の素晴らしい伝統的食文化を大切にする食品産業」の考えに基づく「品質」へのこだわりは、私たちの強みのひとつです。



### FSSC22000

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得。厳しい品質基準とチェック機能による万全の管理体制を敷いています。



### HACCP

HACCPシステムに基づき、各商品において原料の入荷から商品の出荷まで、製造工程ごとに予測される危害を分析。その結果に応じた適切な衛生管理手法をとっています。

### フードディフェンス

工場への人の入退出管理や、工場内で使用する薬品などについて施錠管理・在庫管理を徹底。製造工程における製品への意図的な異物などの混入や汚染の防止に努めています。

### 全量検査

生産ラインでは金属探知機や色彩選別機、赤外線検査装置などを用いて、製品への異物混入を防止。最後は熟練した検査員のチェックも行い、「良品100%」をめざしています。

## 研究開発の取り組み

営業・製造・研究開発の担当者が連携し、お客様のご要望やトレンドに合わせた新製品の開発、既存製品の改良に取り組んでいます。



### 製品開発

長年培った製麺技術と粉体混合技術をベースに、ユニークで付加価値の高い米こうじ製品や漬物の素の製品開発に取り組んでいます。これにより、伝統的な発酵食文化を次代に受け継ぐ一助になりたいと考えています。

### 共同研究

米こうじは日本で古来から育まれてきた発酵食品ですが、実はまだ解明されていないことも少なくありません。そこで厚生産業では全国にある大学と提携し、その有用性などについて共同研究を進めています。

### 新領域

厚生産業の研究開発は、米こうじ製品や漬物の素などの製品開発で培ったコア技術をもとに、化粧品・健康食品原料という新たな領域へ拡大。2020年に新工場を建設し、本格的に始動しています。

## 食育への取り組み

「発酵食品を通じて、料理する人も、食べる人も笑顔に」。そんな思いから、つけもの講習会をはじめとする食育活動に取り組んでいます。



## 環境への取り組み

美しい地球を次の世代へ引き継ぐための環境方針を制定。同方針に沿って、全従業員が地球環境保護を身近な問題として正しく理解し、製品ロス・不要資材・廃棄物の削減、省エネルギーなど、自然環境に配慮した製品づくりを行っています。

## 会社概要 Overview

会社名	厚生産業株式会社
代表者名	代表取締役 里村俊介
創業	1959(昭和34)年7月1日
資本金	5,500万円
従業員数	130名
取引銀行	大垣共立銀行神戸支店 三菱東京UFJ銀行岐阜支店 十六銀行神戸支店 中小企業金融公庫岐阜支店 大垣信用金庫神戸支店

主要納入先 全国のJA・量販店・スーパーマーケット

本社・工場 〒501-0535 岐阜県揖斐郡大野町加納339-1  
TEL 0585-35-0880 FAX 0585-35-0881

営業所  
 関東営業所 / 〒343-0822 埼玉県越谷市西方2-22-8  
 TEL 048-960-6700 FAX 048-960-6681  
 福岡営業所 / 〒811-3431 福岡県宗像市田熊4-4-35 力丸ビル102号  
 TEL 0940-62-6037 FAX 0940-62-6038  
 金沢営業所 / 〒920-0045 石川県金沢市向中町12-24-2  
 TEL 076-234-7803 FAX 076-234-7806  
 仙台営業所 / 〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3丁目29番地2 ケンショーパレス102  
 TEL 022-395-6660 FAX 022-395-6661

関連会社 株式会社コーセーフーズ



グループ会社

# 株式会社 コーセーフーズ

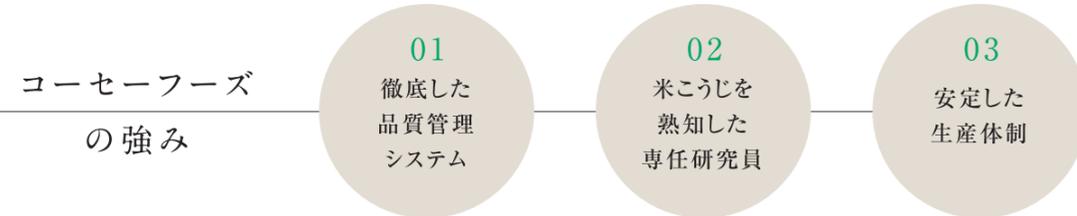
KOHSEI FOODS CO., LTD.

## 発酵食品の価値提供を通じて 人々と社会に貢献できる企業へ

コーセーフーズは、漬物の素や米こうじ関連製品の製造を手がける厚生産業の業容拡大にともない、1988年に創業しました。以来、原料調達から商品開発、製造、出荷、アフターサービスまでの一貫したバリューチェーンを持つグループの強みを生かし、主に食品メーカーや流通関係のお客様企業に向けて、原料供給およびOEM/ODMを行っています。

当社が目指す理想の姿。それは、日本が育んできた発酵食品文化を継承し、時代に合わせた新しい食のあり方を提案すること。すべての商品づくりはその思いからスタートしています。とりわけ、主力製品である米こうじは近年、健康・美容効果が注目されており、多くのお引き合いをいただくようになりました。しかし、自然の恵みゆえに、実はまだまだ解明されていないことも少なくありません。それらの研究が進んでいけば、食品分野だけでなく、化粧品やサプリメントなど、より幅広い分野で将来にわたって人々と社会に貢献できる可能性を秘めています。だからこそ、私たちは今後もさまざまなお客様企業と連携しながら、革新的な商品を次々とお届けし、持続的な成長につなげていきたいと考えています。

発酵食品の可能性を広げ、新たな価値を提供していくために。コーセーフーズはこれからも進化し続けます。



## 会社概要

Overview

会社名	株式会社コーセーフーズ
設立	1988(昭和63)年8月
資本金	1,000万円
従業員数	18名
本社	岐阜県揖斐郡大野町加納339-1 TEL 0585-35-2118 FAX 0585-35-2751

営業所	関東営業所 〒343-0822 埼玉県越谷市西方2-22-8 TEL 048-960-6702 FAX 048-960-6681
	福岡営業所 〒811-3431 福岡県宗像市田熊4-4-35 力丸ビル102号 TEL 0940-62-6037 FAX 0940-62-6038
	金沢営業所 〒920-0045 石川県金沢市向中町12-24-2 TEL 076-234-7803 FAX 076-234-7806
	仙台営業所 〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3丁目29番地2 ケンショーパレス102 TEL 022-395-6660 FAX 022-395-6661

## WEBSITE



厚生産業株式会社  
<https://www.kohseis.co.jp/>



株式会社 コーセーフーズ  
<https://www.kohseifoods.co.jp/>



こうじや里村(公式オンラインショップ)  
<https://kojiyasatomura.stores.jp/>



こうじや里村(ブランドサイト)  
<https://kojiyasatomura.jp/>



米麹.com(業務用のお客様専用サイト)  
<http://www.komekouji.com/>



簡単&時短 with発酵レシピ  
<https://www.kohseis.co.jp/recipe/>



漬けるドットコム  
<https://www.kohseis.co.jp/tukeru/>

# CORPORATE PROFILE

KOHSEI INDUSTRIAL CO., LTD.

厚生産業株式会社  
株式会社 コーセーフーズ

〒501-0535 岐阜県揖斐郡大野町加納339-1

<https://www.kohseis.co.jp/>