



岩手山の自然が育むミネラルウォーター

明治 37 年から続く醤油製造業。新工場用地・岩手山の豊かな自然の中から地下水を自社の細菌チェック、ボトリング技術を用いてミネラルウォーター事業に参入。

業況等の動向について

異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

参入したきっかけは、醤油の売上を増やすのは至難の業であること、工場移転用地から高水質の湧き水が出ていたこと、阪神淡路大震災のさいに飲料水が不足していたこと、近年、加工製造される液体(醤油など)より水が高く売買されることから新規事業として取り組むことにした。

マーケティングは代表者自ら同業他社に聞き取り調査した程度である。

参入して最も成果のあったこと及び最も困難だったこと

大きな成果として上げられるのは、醤油には塩分があり細菌による汚染の心配がなかったので成分分析のみで一般生菌数のチェックはあまり必要としなかったが、天然水の場合、品質(細菌)チェックは必須であった。

県(当時)の工業技術センターで成分分析技術を学び、自社で品質(細菌)チェックが可能となった。

困難だったことは、品質管理や新規販売先の確保である。

業況等について

本業は、明治 37 年より続く醤油製造業。

キボシ醤油、丸大豆醤油などとあわせて味噌や調味料の製造も手がける。状況は、業界全体が厳しい中において好調でも不調でもなく売上も前年とほぼ同じ 240,000 千円となる。

新規事業・ミネラルウォーター製造の売上高は 5,000 千円と不調である。その要因としては、大手企業の商品と比較し特別な付加価値がなく差別化できていなかったことや、先行した同業社が不調を唱えていたが、参考にせず挑戦したこと、参入業界の実態調査不足があげられる。

今後の展望・見通し

今後の事業展開として岩手県特産品の原料とミネラルウォーターで新商品を開発することと、工場用地を有効活用(エネルギー事業の研究など)し、本業とともに拡大してゆきたい。

メリット・デメリット

メリットとしては、工場が自然豊かなところにあり従業員の

福利厚生施設としても利用でき、従業員のモチベーションを上げている。高水質なミネラルウォーターを醤油製造に活用している。

デメリットは特にない。

異業種参入時のアドバイス

同業社のアドバイスは素直に聞いたほうが良いことと、参入前に異業種(業界内)の実態調査、現状把握が必要。

行政の支援について

異業種参入に際し、役に立った行政、支援機関の制度
新工場の建設に平成 6 年度 岩手県融資制度を利用

異業種参入に際し、行政に対して望む支援
特にない

会社概要

設立: 1950 年(昭和 25 年)10 月

資本金: 1,000 万円

従業員数: 20 名

U R L : <http://www.miyatashoyuten.co.jp>