

## 渋谷醸造株式会社（本別）

日本一の本別産大豆を使い  
伝統の中にも新規性をとり入れた味噌作り

### 社長の思い

十勝の豆作の実力は、品種品質とも他の追随を許さない。十勝産大豆の中でも最高級品と言われる本別産にこだわり、食品添加物等は一切使用しない自然食品として、ひたすら一生懸命、味噌、醤油を、昔ながらの製造法でつくり、本来の味を守っていく。

### 企業概要・背景

昭和8年創業。十勝産の大豆、小麦、道産米を主原料とした味噌、醤油、麴を製造販売。安心、安全、健康、環境に配慮した食品作りに取り組み続ける。現在は登坂農場との農商工連携により青南蚕の味噌等への加工用途拡大をめざし、通年栽培にチャレンジ。付加価値の向上を目指している。

### 活用した強み・とらえた機会

#### [強み]

本別産の大豆は、たんぱく質が多く含まれ甘みが強いのが特徴。味噌蔵を構える町内唯一の存在として、味や製法へのこだわりを示す。

#### [機会]

伝統的食文化を守りつつも、新規性を持った新商品の開発と、市場活性化の必要性を感じており、グループ会社による青南蚕のビニールハウス冬季栽培試験から、農業者との連携を模索。登坂農場との農商工連携の機会を得る。

### 先進性・独創性・特徴

本別産黒豆（光黒大豆）を加工した黒豆味噌は、コクと甘みが定評。道の駅内のレストラン秀華では「黒マメ味噌ラーメン」に使用され、人気メニューとなっている。

帯広商工会議所で開発した「PREMIUM・十勝ラーメン 黒豆味噌バージョン」のスープ素材にも使用され、平成21年より販売されている。

黒豆味噌をはじめ、南蚕味噌、黒豆豆腐味噌漬、黒豆味噌漬けカマンベールなど、本別黒豆ブランド「キレイマメ」を活用している。

### 今後の展望

唐辛子味噌との相乗効果で、既存の主力製品である味噌、醤油、麴も見直され、売上の増加、新規雇用の創出を見込んでいる。青南蚕産地としての本別町の知名度を向上させ、農業者による青南蚕の栽培普及を後押ししたい。小売、業務用もさらに拡販していく。

### 事業所データ

代表者	岡田 清信
業種	製造業（食料品、味噌、醤油、麴）
創業	昭和8年（平成8年法人化）
所在地	中川郡本別町共栄14番地3
電話	0156-22-2077
URL	

