

ひよひびじ 企業探訪

2023 学生が聞く

5

「日の出」ブランドのみりんや料理酒などで知られ、業界をけん引。伝統の醸造調味料で家庭の味を支える。神戸大の森村文一准教授のゼミ生が、1900（明治33）年創業の老舗を率いる大西浩介社長（45）を訪ねた。

―商品開発の秘訣は。

「ニッチ商品で、生活者に身近なところで面白いことをやる。そんなブランドづくりを意識しています。例えば（みりん風調味料の）『日の出新味料』。3代目の社長、私の祖父が取引先の灘生協（現コープこうべ）さんなどから、取得が厳しかった酒の販売免許がなくてもつくれるみりんを、と言われてつくりました。他企業にない商品だから成功しました」

―環境に配慮も。

「パック酒を包装する透明

キング醸造の大西浩介社長（左）を訪ね、商品開発について聞く神戸大3年の丹治羽菜さん（右）いずれも兵庫県稲美町蛸草



フィルムを業界でいち早く外しました。製造段階の環境負荷を減らすとともに、中身に關係なくフィルムが破れると

返品されるリスクも解消できました。ペットボトルの軽量化や商品の鉄道輸送も進めています」

―業界の今後は。

「料理に簡便性が求められ、基礎調味料の使用量は減っていく。その中で、麺つゆや冷凍食品メーカーにみりんを買

メモ 従業員234人、資本金9940万円、売上高約119億円（2022年9月期）。みりんなどの調味料や料理酒のほか、清酒も手がける。来春採用予定は大卒6人、高卒1人。☎079・495・0010



伝統調味料で業界けん引

ってもらい、全体のパイを確保しています。一方で、付加価値の向上も追求。スーパーのヤマダストアーさんと組み、水にも原材料にもこだわった本みりんは売れていきます。健康志向の調味料『甘みとココの糖質ゼロ』も好調です」

―求める人材は。

「素直で真面目な人です。一般の生活者が何を考えているか、アンテナを張ってほしいですね。これからは若い方の感覚を大事にしたい。若い世代へのPRには、商品棚でどんな商品が目立つかなど、従来と違った感性が必要ですから」（まとめ・大盛周平）

＝おわり＝



商品 キング醸造による多彩な