

# 株式会社杉田味噌醸造場

新潟県上越市

<http://www.sugita-miso.com>



## 店舗概要

創業年 1820年(文政3年)  
売場面積 43.1㎡(13.0坪)  
従業員 6.2人  
営業時間 9:30~18:30  
定休日 水曜日

## 商品構成

・味噌 61.0%  
・みそ漬 22.0%  
・麴、麴製品 6.0%  
・味噌加工品 3.0%  
・その他特産品 8.0%

## 経営方針

『安全かつ風味豊かな味噌づくりを通じて、食生活の安心と食文化の伝統を守る一灯とならん』

- ・良質な原料へのこだわりを持つ
- ・効率より品質を重んじた醸造工程を大切にし、常に技術の向上と研鑽を重ねる。
- ・伝統の食文化「浮き麴みそ」の継承と共に、老舗の味噌を愉しむ新たな提案に挑戦する。

## 創業 200 年の伝統と技術のブランドを直販で全国へ

### [地元・新潟の素材から生まれた糀が浮き、花さく「雪の花みそ」]

創業が江戸時代の文化 3(1820)年という新潟県上越市、越後高田の老舗味噌醸造場。代表的なブランド「雪の花みそ」は、味噌汁にしたときに糀が花咲くように表面に浮かび上がる様子がまるで「雪の花のよう」とたとえられたことから。米どころ新潟ならではの米糀をふんだんに使い、丁寧に発酵させた味噌は、生産効率よりも醸造工程のひとつひとつに重点を置いている。先代が卓越した技能者「現代の名工」に選定され、その技は現在の職人に受け継がれている。

味噌の素材の大豆、米は、いずれも地元新潟産にこだわる。技と伝統、そして素材選びから物づくりへの姿勢は、口コミで少しずつ全国にも愛好者を増やしていった。そして雑誌「BRUTUS」(マガジンハウス社)の「お取り寄せ」の味噌部門グランプリに選ばれるなどたびたびメディアに取り上げられ、「雪の花みそ」の知名度を高めていった。

### [手軽に買いやすい直販サイトで販路を広げる]

知名度の高まりとともに、販路が拡大していくなかで、同社では独自の通販サイト<<http://yukinohanamiso.com/>>を立ち上げたことで、地方にあっても全国販売を可能とした。サイトは、商品カテゴリーのほか、味や香りでの検索ができるようになっており、商品の特徴が一目で分かるようになっている。

現在の顧客は1万件近くになっており、顧客データは自社向けにカスタマイズされたアプリで管理し、ラベリングなど発送を効率よく行うだけでなく、どんな商品を注文したかなど蓄積された顧客データの分析を行い、新たな商品開発につなげている。

また、SNSのfacebookで、味噌を使った料理や地元の暮らしや今の様子を発信している。とくに新型コロナウイルスの感染が拡大し、来店が困難な状況のなか、通販での販売を促すようクーポンを発行するなどして乗り切った。

### [味噌を使ったスイーツなど味噌の可能性を広げる]

現在、同社では主力商品である味噌を中心に、味噌を使った商品展開を行っている。かねてから発売していただいていたこん、きゅうり、みょうがなどの味噌漬けをはじめ、味噌を使った「雪の花スイーツ」を地元のパティシエとともに開発。焼き菓子4アイテムの販売に乗り出した。

また、味噌漬けは、すぐに食べられるように一口サイズに切った商品をラインアップ。「雪の花こぶくろ」として販売。伝統的な技を活かしながら、食の多様化にむけ味噌の可能性を広げ、需要喚起に努めている。

こうした試みは同じ発酵食品であるチーズとのコラボレーションにもつながり、新潟県の佐渡乳業の佐渡産チーズを味噌漬けにしたチーズとして形になった。味噌漬けチーズは、2020年国際チーズコンテストで入賞するなど味噌の価値を高めることにつながっている。

雪国ならではの地域活性化としては、雪を使った天然の冷蔵庫、雪室で貯蔵した味噌を発売する「雪室推進プロジェクト」の一員として係わっている。



糀が花咲くように浮かぶ伝統の味噌。  
その味噌を使った漬物、地元パティシエと共に開発した味噌を使った焼き菓子など、味噌の可能性を広げる商品開発。