

「七十七ビジネス大賞」「七十七ニュービジネス助成金」受賞企業紹介

第6回 「七十七ビジネス大賞」受賞企業（平成15年度）



取締役社長
佐々木 淳一郎氏

仙台味噌醤油株式会社

住所：仙台市若林区古城1丁目5番1号
設立年：大正8年年
業種：味噌・醤油製造
資本金：80百万円
従業員：60名
URL：<http://www.sendaimiso.co.jp>

原料の厳選と純正な製造工程で「本物一筋」を追求

安全・安心なオーガニック商品として確かな品質

事業の概要

創業84年、仙台有数の老舗企業。400年以上の歴史と伝統を持つ全国的に知名度の高い「赤みそ」の代表「本場仙台味噌」および「ジョウセン醤油」を製造。健康食品志向の高まりにより、安全性・味・栄養バランスに優れた「自然食」として国内はもとより広く海外でも愛用されるなど、製品に対する注目度は極めて高い。



こだわりの「一粒入魂」



わさび沢工場（松山町）

受賞の理由

当社製品の原点は、人と食物に関して「自然という原点」に立ち戻って考える「マクロビオティック」（ギリシア語で「長寿法」「長生法」）の思想をベースにしている。自然素材重視・無添加の「仙台みそ」は、まさに「マクロビオティック」を具体的に実践したものといえる。

すなわち、原料には3年以上、農業・化学肥料を使用しない畑で栽培された有機大豆・有機米・有機小麦等を使用。加工・貯蔵・流通の各段階でも化学的処理、合成添加物や薬品は使用しないなど、安全・安心なオーガニック商品として世界に誇れる品質を維持している。（米国、ヨーロッパ、日本のオーガニック認証取得済）



入念な品質チェック



3年連続の農林水産大臣賞

主原料である大豆の国産利用率は約34%と全国平均の7%と比較して突出している。宮城県産契約栽培も実施しており、塩も宮城県産の海水を原料とした「伊達の旨塩」を使用するなど地域農業・社会への貢献度合いは大きい。

平成9年、志田郡松山町に製造段階から商品に至るまで徹底的に「環境」「衛生」へ配慮した環境負荷低減型の新工場を設立。良質な醸造用水と近代設備、熟練した職人の勤がバランスよく一体となり「総合技術力の向上」「天然醸造のほんもの一筋」の追求に大きく貢献している。オリジナル新商品の研究・開発にも余念がなく、地元の仙台みそを使っ

た即席みそ汁「即席 仙台みそ ほうれん草」の開発・販売など、地元企業による地元ブランドの味噌を使用したケースとして全国的に注目を浴びた。

また、当社は昭和50年代から「良い食品づくりの会」の中核メンバーとして、「日々の暮らしと食のあり方」を人と社会に問い続けながら、原料の厳選と純正な製造工程による本物の味を追求し続けている。生産者・販売者・消費者と常に同じ目線で本物の「味噌・醤油づくり」を行う古くて新しい企業であり、今後とも高い評価が持続することが期待される企業である。



即席「みそ汁」

■ [ご商談等につきましては、掲載企業に直接お問い合わせ下さい。](#)

[▶ BACK](#)