

『ガンバッテます!』

会 員 企 業

# 株式会社Mizkan 大阪工場

日頃から、ミツカン製品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

さて、皆さま、お酢には「防腐・静菌」「減塩のお手伝い」「食がすすむ」の効果のほかにも、「肥満気味の方の内臓脂肪の減少」「高めの血圧の低下」「食後の血糖値の上昇を緩やかに」するチカラが秘められていることをご存じですか。

今回はお酢などの調味料を製造している株式会社Mizkan 大阪工場をご紹介します。

## ミツカングループ概要

創 業	1804年(文化元年)
社 員 数	約3,700名
売 上 高	2,429億円
本 社	愛知県半田市中村町2-6
主要生産拠点	日本8拠点、アメリカ15拠点、イギリス2拠点



## ミツカングループの活動、取り組み

- ・「水の文化センター」・・・「水」の大切さを伝え、「水」への意識向上を広く図っていくために、機関紙「水の文化」、イベントなどの活動をしている。
- ・「山林育成」・・・高知県本山地区を中心に山林を育成している。
- ・「ビオトープ」・・・兵庫県三木市に「ミツカンよかわビオトープクラブ」を設立、環境省、県が絶滅危惧種に指定している生きものを確認している。
- ・「MIM(ミツカンミュージアム)」・・・ミツカンのお酢づくりの歴史や、醸造の技術、食文化の魅力などを次世代に伝え、将来を担う子供たちに学びの機会を提供していく施設。

このようにミツカングループは社会貢献活動に取り組んでいますが、特徴的なのは、もともと酒粕というお酒づくりの副産物を、お酢という価値あるものに変え、お酢づくりを始めた企業であり、事業と離れてではなく、事業そのものによって、社会に貢献してきたことです。



時代や環境の変化によって企業の果たすべき役割も変わっていくと考え、2018年に「人と社会と地球の健康」「おいしさで変えていく未来」をキーワードとした「未来ビジョン宣言」を策定し、「ZENB」ブランドを発売いたしました。

野菜の使わないで捨てていた部分(皮、種、芯など)も全部使って、それでいておいしい、しかもその捨てていた部分にも栄養素(ポリフェノール、食物繊維など)が豊富に含まれています。

食品ロスを削減して、世界的には人口爆発による食糧不足への対応として期待されるところです。



それでは、株式会社Mizkan 大阪工場について紹介します。

### 大阪工場概要

社名	株式会社Mizkan 大阪工場
所在地	枚方市春日北町5-1-1
社員数	168名
主要製品	穀物酢、米酢、味ぼん、本みりん、業務用食酢等

### 工場沿革

1904年(明治37年)	株式会社中壱酢店 尼崎工場を開設
1964年(昭和39年)	尼崎工場を閉鎖、枚方市に移転
1991年(平成3年)	醤油の製造を開始
2001年(平成13年)	本みりんの製造を開始
2016年(平成28年)	FSSC22000の認証を取得
2021年(令和3年)	ボトリングライン設備更新



### 大阪工場の特徴

食酢の発酵から最終製品の包装までを、一貫して行い、家庭用調味料から業務用調味料までを製造する西日本の拠点です。特徴的なのは、お酢の伝統的な製法である表面発酵と近代的な製法である深部発酵の両方の醸造方法を有するのは、ミツカングループのなかでも大阪工場だけということです。

今後とも、株式会社Mizkan 大阪工場へのご指導ご鞭撻のほど、何卒よろしく願いいたします。

