

経営理念

1. お客様からは「ヒガシマルの商品があって良かったなあ」
2. お取引先からは「ヒガシマルと取引して良かったなあ」
3. 全社員からは「ヒガシマルに勤めて良かったなあ」
4. 地 域 に は「ヒガシマルという会社があって良かったなあ」

と心から言われる会社づくりを目指します。



本 社 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3
Tel.(0791)63-4567 Fax.(0791)63-4585

工 場 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永288
研 究 所 Tel.(0791)63-4567 Fax.(0791)63-4585

大 阪 支 店 〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-5-3
Tel.(06)6441-2575 Fax.(06)6445-2606

東 京 支 店 〒104-0033 東京都中央区新川1-2-14
Tel.(03)3551-0198 Fax.(03)3551-0728

名古屋営業所 〒465-0051 名古屋市名東区社が丘1-1602
Tel.(052)703-7800 Fax.(052)703-7780

京 都 営 業 所 〒604-8375 京都市中京区西ノ京池ノ内町16-39
Tel.(075)841-0896 Fax.(075)801-8528

広 島 営 業 所 〒730-0042 広島市中区国泰寺町2-3-8
Tel.(082)248-2230 Fax.(082)246-6750

福 岡 営 業 所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町5-14
Tel.(092)291-6709 Fax.(092)281-7306

<http://www.higashimaru.co.jp/>

ISO9001認証取得



JQA-QM3565
「HIG」表示商品



QMS Accreditation
R009

C o r p o r a t e
B r o c h u r e



会社案内

Light in color, deep in taste



”^{うす}淡口^{くち}醤油発祥の地“の精神



代表取締役社長

竹内宏平

龍野は淡口^{うすくち}醤油発祥の地です。淡口醤油は素材の持味を生かす為に開発された醤油で、だしと合わせて和食を支えてきました。この地で当社は天正年間から四百年以上にわたり醤油を造り続けております。四百年以上続いているのは当社の製品を使っている皆様のお蔭です。そしてそれは、当社の技術と製品に取り組む姿勢が認められているからだと考えております。当社の社風は「真面目」で、それが当社の最も大切に守り続けている社風でもあります。龍野は古くより先取の精神の旺盛なところで、明治時代にどこよりも早く品質検査に科学を取り入れました。製造工程を変えるのではなく、品質検査に科学技術を取り入れ雑菌の発生を防いだり、品質の安定と安全・安心の為に設備を改善してきたのです。一方製造工程は今でも室町時代以来の伝統を守っています。時代は変わっても、品質の向上こそが我々の一貫して目指すところです。



当社には永年にわたり和食を支えてきたという誇りがあります。私共の商品を使って頂ければその良さが歴然としている事にお気付き頂けると思っております。私共は今まで四百年間そうして来た様に、これからも次の百年に向かって更に品質の向上に邁進する考えです。それが淡口醤油発祥の地の当社の社会的責任であると考えております。

「うすくち龍野醤油資料館」に保存されている明治時代の帳場(ちやうば)。(。当時の帳面や机、そろばん、のれんなどが残されています。

四百年の伝統

「色がつかずに良い味つける」



しばし歴史の解説におつきあいください。

醤油の起源は、僧覚心が宋の径山興聖万寿寺で修業中に味噌の製法を修得し、建長六年（一二五四）に帰国後、その径山寺味噌の上澄み液（いわゆる溜り醤油）を調理に使うと良い味の料理ができることを見出したことに遡ります。その後各地で醸造業が興りましたが、龍野では天正年間（一五七三～一五九二）、片岡治兵衛が幾久屋の屋号で醸造を開始、これが当社の創業となります。

そして、寛文六年（一六六六）、龍野の風土と産品を活かし、現在の淡口醤油の製造技術が確立されました。龍野醤油Ⅱ淡口醤油の始まりです。

以来、京都所司代を勤める藩主の保護、奨励もあつて、淡口醤油は、京都の精進料理や懷石料理に取り入れられ、日本料理の発展に大きく関わることになりました。

このような古くからの歴史を踏まえ、ここからは現代から未来のお話をしましょう。

〈調理の手間と味〉の関係がテーマです。

かつおや昆布からだしを取り、醤油で味を調えて…という手作りの良さを思いつつ、できれば調理の手間は少ないほうがありがたい。変わらぬ風味が出ればさらに良し…

時代は変化していきます。食生活も当然変化します。それに適した調理法が生まれてしかるべきだと思います。

〈守るべきもの〉と〈変わらなければならないもの〉をしっかりと見極めながら、麺やご飯の新しい調理方法の提案なども含めて、醤油以外の食品開発も積極的に行っています。

〈ゆく川の流れは絶えずしてしかも元の水にあらず…〉方丈記の一節に例えてみますと、醤油という一見、古くから何も変わっていないかのような調味料の背景は、実は常に新しく変化を続けている…とも言えましょうか。

歴史は古いが、老舗の暖簾にあぐらをかくこと無く新しい価値を創り出していく、フレッシュな醤油屋でありたいと思っています。

社名、マークの由来

時は明治維新。

ヒガシマル醤油の前身、浅井醤油に藩から払い下げられた直営醤油醸造所「物産蔵」が〈東ノ丸〉と呼ばれていたことが由来のひとつ。

加えて、「社運が旭日昇天の勢いなれかし」の願いも込めて定められたものです。



「うすくち龍野醤油資料館」に保存されている仕込蔵の木樽です。この樽の中で一年以上も発酵熟成を待ちました。

和食を支えてきた“淡口醤油”

「色の比較」



淡口と濃口の違いを述べさせていただきます。

まず濃口。それ自体の香り、味の押し出しが強く、かけ醤油として使われています。

そして淡口醤油。色を抑えながら充分な発酵や熟成を行わせるのが特徴。濃口醤油よりも少しだけ高めの塩分となつてはいますが、何事も数字の額面どおりに事が運ばないのが世の常。実際は淡口醤油を使ったほうが塩分摂取量が少ないという事実をお伝えしましょう。

先にも触れましたが、濃口は主にかけ醤油として直接魚や野菜にかけて食べます。醤油がそのままの形で体の中に入ってくる状態です。

反面、淡口醤油はだしで割って使われる事が多く、鰹節や昆布の旨味成分や魚、肉、野菜から滲み出す素材の旨味などと相まってその塩分は薄まり、程よくこなれて私達の口を楽しませてくれるものなのです。

淡口醤油の特徴の一つは色が淡いこと。古来醤油では色の濃淡を表す「淡」を用い「淡口」としてまいりました。淡口醤油は、自身の主張はせず、周囲の素材とうまく調和して各々の持ち味を引き出す：奥ゆかしい性格の持主なのです。

かの食通、魯山人も愛用していたヒガシマルの淡口醤油。素材の美しさ、本来持つている美味しさを活かす控えめな色となじみのよい香味。それこそが、京料理の基盤を築いてきた歴史と共に今も淡口醤油の存在を確かなものにしていく所以でしょう。

淡口醤油は濃口を薄めたものではありません。濃口醤油を控えめに使っても淡口醤油の味わいは出せません。

色は淡いが香味芳醇。これが淡口醤油の持ち味です。

炊き合わせ
聖護院かぶ白煮
合鴨つみれ艶煮
水菜
紅葉人参
針柚子

椀盛り
清汁仕立
氷柱海老小田巻
薄切冬瓜
柚子

原料から食卓まで

大豆・小麦・米など、契約栽培による厳選した原料を使用。もちろん、遺伝子組換えでないものを用いています。また、消費者のニーズに応え、業界初の有機認定を受けた淡口醤油も製造販売しています。



塩は有名な「赤穂の塩」。天然のミネラルが醤油に深いコクと旨味を与えてくれます。

醤油の原料は、大豆・小麦・塩…さらに淡口醤油の場合は米が加わります。そしてこれらの原料を調和させる恵みの水…

ヒガシマルが生まれ育った播州平野では良い米と小麦が育ちます。山裾では大豆が収穫されます。塩は、瀬戸内海の赤穂から届きます。そして水。龍野を流れる揖保川^{いぼがわ}の伏流水は、醸造に適した軟水…とくればここに醤油造りの一大拠点が出来たとしても何ら不思議はないでしょう。人間の力でこれだけの物は揃えられません。すべて自然の恵み、偶然の成せる技です。そして偶然集まったこれらの素材から素晴らしい醤油が生まれる。約束されていたかのような、まるで「必然」の妙…。龍野という風土があつてこそ今の我々が在る。謙虚な気持ちにさせられる出来事です。そしてもうひとつ。条件がありました。それは、〈人〉の心と技…集まった物たちを醤油という形に作り上げたのは〈人〉です。

さらに今、私どもは上質な原料を求め地産地消

に取り組んでおり、この取り組みは農林水産省と経済産業省による「農商工連携88選」の認定を受けました。

原料からお客様の食卓まで責任を持つのが、当社の思いです。



小麦圃場



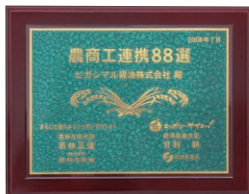
大豆圃場



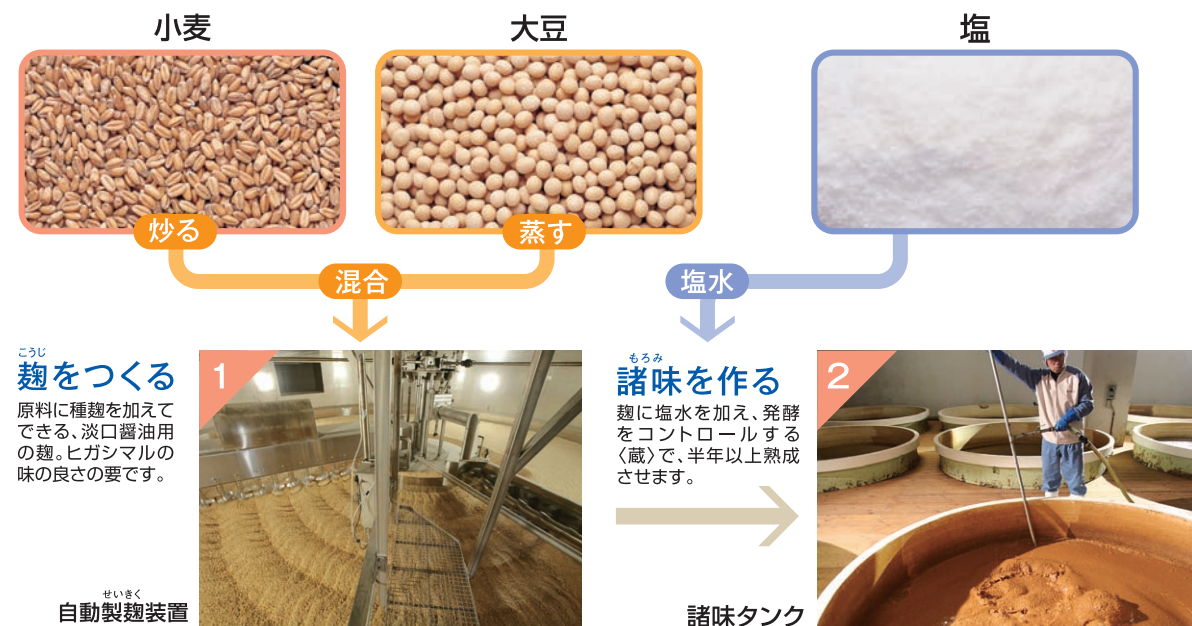
米の収穫



農商工連携88選認定証・認定盾



400年の伝統で蓄積された醸造 技術



工場



自然の恵みを豊かに熟成〈屋外発酵タンク〉

100～120klの発酵タンクには、ヒガシマル独自の麹と清らかな揖保川の伏流水、赤穂の塩が仕込まれています。そこでは麹菌の酵素や乳酸菌、酵母が活躍し、淡口醤油の色・味・香が醸し出されています。

徹底した衛生管理〈充填ライン〉

各種のつゆ類は、綿密に計画された衛生管理プログラムの下で殺菌、クリーンルーム内で充填とキャップ締めが行われます。さらに、ラベリング、検査、梱包まで、自動化ラインで一貫生産されています。

だしづくり、つゆづくりの追求〈平成西工場〉

だしづくりとHACCP対応をメインテーマとして平成20年に稼働を開始。新開発「高気密だし抽出法」により、だし本来の風味を余すところなく引き出し、一層の美味しさと安心をお届けします。

研究・開発



明日の技術を創る〈基礎研究部門〉

淡口醤油のトップメーカーとして、麹菌や酵母などの微生物や発酵、熟成を基礎から研究しています。その成果は「龍野乃刻」や醤油に含まれる機能性成分SPS(醤油多糖類)の開発につながっています。

楽しい食生活を提案する〈商品開発部門〉

「めんスープ」、「ぶっかけそうめんつゆ」、「よせ鍋つゆ」などトップブランドの調味料だけでなく、業務用調味料の開発と技術サービスを一貫して行い、多様化する食生活に貢献しています。

品質と安全性を保証する〈品質検査部門〉

食生活のニーズが多様化するに伴い、製造する商品也多岐にわたっています。これら全てのヒガシマル商品を、原料から製品・出荷に至るまで、最新の機器と技術で検査し、安全性と品質を保証する活動を行っています。

大切な自然環境を守る

醤油造りには、原料の品質や気温の変化など、自然環境と密接なつながりがあります。当社は、貴重な資源を「ムダにしない」「再利用する」ことなど、さまざまな環境保全に取り組んでいます。

1.CO₂の削減

CO₂排出量の削減を目指し、使用電力や燃料を節減する省エネルギー活動を行っています。さらに天然ガスへの転換や大豆油を燃料として再利用しています。

2.空気のクリーン化

発酵の際に出るアルコールを含んだ空気を、蓄熱脱臭装置で燃焼させ、工場外へ臭気が発散しないようにしています。

3.排水のクリーン化

排水は嫌気・好気処理によりクリーン化して下水道や河川へ放流しています。河川放流する前の排水池では鯉が元気に育っています。

4.醤油粕の利用

諸味を搾った後の醤油粕には、大豆や小麦の栄養素が含まれています。乾燥、ペレット加工して家畜の飼料や契約栽培の小麦・大豆畑に肥料として使用し、資源循環に取り組んでいます。

- 天正年間(1580年頃)

創業。
播磨国守護大名赤松一族の家臣片岡治兵衛が、
龍野で幾久屋の屋号で醸造を始める。
- 文禄年間(1592～1596)

宮中から菊屋の屋号賜る。
宮中の許しを得て「菊屋」の号と、菊花の紋を賜る。
- 寛文6年(1666)

龍野で淡口醤油誕生。
時の藩主、脇坂安政は、他国で生産していない色が淡く料理に色を
付けない淡口醤油を(国産第一之品)として生産を奨励。醤油産業
の保護、育成を図ったためこの地が淡口醤油産地を形成する事とな
った。
- 延享3年(1745)

龍野醤油の京都・大阪進出。
素材の味わい、色彩を活かす淡口醤油は、京都の精進料理や懐石
料理に取り入れられ好評となる。
- 明治2年(1869)

藩物産蔵で浅井醤油創業。
浅井彌兵衛が龍野藩直営の醤油製造所「物産蔵」を譲り受け、「浅
井醤油」を創業する。
- 明治13年(1880)

龍野醤油醸造組合を結成。
乱売の悪弊を矯正する目的で組合を結成。品位を精選し、粗製及び
乱売をしない申し合わせをする。
- 明治26年(1893)

菊一醤油造合資会社設立。
菊屋11代片岡治助が「菊屋」を改め、「菊一醤油造合資会社」を設
立する。
- 明治35年(1902)


龍野醤油醸造組合証票を制定。
京都、大阪で淡口醤油の名声が高まると同時に、他地区からの粗
悪な偽物の龍野醤油が大量に出回りはじめた事を受け、組合は証票
を醤油樽に貼り、品質維持に努める。
- 大正元年(1912)

浅井・菊一両社が宮内省御用達に指定。
- 昭和17年3月5日
(1942)

浅井・菊一合併により、龍野醤油株式会社設立。
旧藩時代から共に事業を継承してきた浅井、菊一の二大メーカーが
合併し、龍野醤油株式会社を設立。
商標は両社の商標の一字をとり(菊東)とした。
- 昭和24年(1949)

昭和19年から原料不足が深刻化し、代替原料ではできない淡口醤油
は姿を消したが、6年間のブランクを経て淡口醤油の仕込みが復活。

商標「菊東」を ヒガシマルブランドに変更。
- 昭和38年(1963)

日本醤油協会から推挙され大手五社の一つに列する。
液体調味料の製造開始。
- 昭和39年(1964)

ヒガシマル醤油株式会社に社名変更。
粉末調味料の製造開始。
「うどんスープ」を発売。

- 昭和40年(1965)

ヒガシマル食品株式会社設立。
粉末商品の製造部門を独立させ、
「ヒガシマル食品株式会社」を設立する。
- 昭和41年(1966)

液体商品の充実を図るべく「めんスープ」を発売。

- 昭和53年(1978)

本社新社屋完成。

- 昭和54年(1979)

旧本社社屋を全国初の醤油資料館に。
「うすくち龍野醤油油資料館」は、昭和57年3月兵庫県重要有形民俗
文化財に指定される。平成20年3月国登録有形文化財に登録。平成
21年経済産業省「近代化産業遺産」に認定。
- 昭和55年(1980)

「ちょっとどんぶり」を発売。
全国で初の米飯調味料を開発し発売。

- 昭和57年(1982)

ヒガシマル食品(株)の新工場竣工。
製造工程を大幅に自動化。
空調は省エネルギーで除菌も兼ねる湿式除湿空調方式を採用。
品質の安定化と生産性の向上を図る。
- 昭和63年(1988)

「ちょっとぞうすい」を発売。

研究所を増築。
バイオテクノロジーの研究開発と、消
費者ニーズの多様化に伴う新商品の
開発を進めるため、研究所を増築。

- 平成4年(1992)

液体調味料専用の工場「平成蔵」が完成。
- 平成9年(1997)

「ぶっかけシリーズ」を発売。
- 平成11年(1999)

ISO9001の認証を取得。
国際規格であるISO9001に基く品質マネジメントシステムを確立。醬
油業界としては国内初。
- 平成12年(2000)

配送センター2000完成。
- 平成16年(2004)

抗アレルギー対応サプリメント「四季爽快®」を発売。
醤油に含まれる機能性成分「SPS」(醤油多糖類)の
抗アレルギー活性を見出し「四季爽快®」として商品化。

- 平成19年(2007)

「揚げずにからあげ 鶏肉調味料」を発売。
- 平成20年(2008)

だしづくりの生産拠点「平成西工場」が完成。

- 平成24年(2012)

「農商工連携88選」に認定。
地元契約栽培原料による醤油造りが
評価され、農林水産省と経済産業省
による「農商工連携88選」に業界で
唯一認定された。
- 平成25年(2013)

ヒガシマル食品(株)の新工場竣工。
安全・安心な製品を提供する製造実行システムの導入や、AIB食品安
全管理システムに準拠し、小京都「龍野」の町並みを配慮したデザイン
の新工場が完成。
- 平成26年(2014)

フレッシュボトルの「超特選丸大豆うすくち吟旬芳醇」新発売。

醤油醸造用新品種大豆「たつまる」
「こがねさやか」を、農研機構・兵庫県
の協力のもと、地元で契約栽培開始。


受賞歴

醤油多糖類 (SPS)	■第1回ひょうごものづくり技術大賞(兵庫県知事賞)(平成19年) 「醤油醸造技術から生まれた新しい健康機能食品の開発」 ■平成19年度日本生物工学会生物工学奨励賞(江田賞)(平成19年) 「醤油の機能性に関する研究」 ■平成20年度日本醤油技術賞(研究・開発の部)(平成20年) 「醤油多糖類SPSの抗アレルギー活性と免疫調節機能および鉄吸収促進効果の解明」 ■平成20年度民間部門農林水産研究開発功績者表彰 (農林水産先端技術産業振興センター会長賞)(平成20年) 「醤油多糖類(SPS)の機能性に関する研究開発」 ■平成22年度日本醸造協会技術賞(平成22年) 「醤油多糖類の機能性に関する研究」 ■健康科学ビジネスベストセレクションズに入選(平成26年)
アレルギー分解	■平成17年度日本醤油技術センター技術賞(平成17年) 「醤油醸造における小麦アレルギーおよび大豆アレルギーの分解・除去機構の解明」 ■平成18年度日本醸造協会技術賞(平成18年) 「醤油醸造における小麦アレルギーの分解機構に関する研究」
食育	■2007食育コンクール優良賞 (地域に根ざした食育推進協議会会長賞)(平成20年) 「醤油醸造と食文化の理解を広げる～淡口醤油手作り体験学習～」
限定醸造淡口醤油 「龍野乃刻 [®] 」	■平成16年度グッドデザインひょうご 優秀賞(平成17年) ■平成17年度(第33回)全国醤油品評会 農林水産大臣賞(平成17年) ■2008年度食品産業技術功労賞(平成20年)
淡口醤油醸造用 「播州産完熟小麦」	■「播州産完熟小麦」の栽培が、農林水産省と経済産業省共同の 「農商工連携88選」に認定(平成20年) ■農商工連携ベストプラクティス30に選定(平成22年)
淡口パラドックス	■日本醤油技術賞(平成26年)
「惣菜名人 [®] 」シリーズ	■第12回業務用加工食品ヒット賞(平成20年)
「うどんスープ」	■第30回食品ヒット大賞「ロングセラー賞」(日本食糧新聞社)(平成24年) 当賞は、戦後に開発された商品で、時代のニーズを先取りし、10年以上に亘る長期間、その分野で上位の売上を確保、今日に至るまで流通部門を潤している商品を対象に表彰するもので、全国モニター企業の大手CVS、各地の有力スーパー、卸売業者、生協ら70社から645件の商品がノミネートされ、その中から厳正な審査の結果、「うどんスープ」の開発・技術面及び継続した販売努力が評価され選出されました。
「揚げずに」シリーズ	■第39回「食品産業技術功労賞」(食品産業新聞社)(平成21年) 商品部門で、簡便化商品として、主婦の高い評価を得、「揚げずにからあげ」「揚げずにとんカツ」「揚げずに手羽焼」3品をシリーズとして受賞。 ■第14回「助かりました大賞・食品部門:銀賞」 …「揚げずにからあげ」(サンケイリビング新聞社)(平成20年) ■第16回「助かりました大賞・食品部門:金賞」 …「揚げずにとんカツ」(平成22年) 前年の秋以降に発売された商品・サービスの中から、全国ミセスが①目からウロコの一工夫②ミセスが助かる新商品③「これはスゴイ」と実感 の3点から投票。実際に使用している消費者の生の声を反映していると、高い評価を得ています。 ■第15回「安藤百福賞」優秀賞…「揚げずにからあげ」(平成23年) 新しい食品の創造開発に貢献する独創的な研究者・開発者に贈られる賞で、①少量の油でフライパンで焼いて作る技術②新たな需要の創出③他メーカー参入による「揚げないからあげ」という新市場確立という点が高く評価されました。
ヒガシマル食品 ^株 新工場	■兵庫県人間サイズのまちづくり賞「知事賞」(平成25年)



会社概要

ヒガシマル醤油株式会社

- 商 号 ヒガシマル醤油株式会社
HIGASHIMARU SHOYU CO.,LTD.
- 本 社 所 在 地 〒679-4167
兵庫県たつの市龍野町富永100-3
Tel.(0791) 63-4567(代表)
Fax.(0791) 63-4585
http://www.higashimaru.co.jp/
- 創 業 天正年間(1580年頃)
- 代 表 者 代表取締役社長 竹内 宏平
- 事 業 内 容 醤油の製造販売、各種液体調味料の製造販売、各種粉末調味料の販売
- 関連会社・団体 ヒガシマル食品株式会社
龍野協同醤油株式会社
公益財団法人東丸記念財団
(うすくち龍野醤油資料館、霞城文化自然保勝会他の文化事業)



〈うすくち龍野醤油資料館〉
国登録有形文化財
兵庫県重要有形民俗文化財
近代化産業遺産



たつの市龍野町大手54-1 TEL0791-63-4573

ヒガシマル食品株式会社

- 商 号 ヒガシマル食品株式会社
HIGASHIMARU SHOKUJIN CO.,LTD.
- 本 社 所 在 地 兵庫県たつの市龍野町富永100-3
- 工 場 所 在 地 兵庫県たつの市龍野町日飼188番地
- 設 立 昭和40年11月15日
- 代 表 者 代表取締役社長 浅井 昌信
- 事 業 内 容 粉末調味料の開発・製造



▼ヒガシマル醤油株式会社

▲淡口醤油発祥の地「龍野」



▲ヒガシマル食品株式会社

▼地域に溶け込むポケットパーク

