



廃棄する味噌を飼料に  
味噌は空気に触れると風味が損なわれ、変色しやすくなります。製造過程において、味噌の表面部分は空気に触れてしまうため商品にはなりません。家畜の飼料とすることで再利用するようにしています。



印象的なネーミングで覚えてもらえる商品  
弊社では自社で造った醤油・酢などを加工した新商品を、最低でも年に1回は開発するようにしています。こうした商品開発には約20年前から取り組んでおり、約25種類の調味料をこれまでに開発してきました。こうした商品にはお客様の声をできるだけ反

ココに注目!!



## 久保醸造 合名会社

まちのおしごと

やってみたい仕事が見える!



VOL.33



久保醸造 合名会社

- 住所 鹿屋市共栄町 11-3
- 電話 0994-44-3636
- 設立 昭和7年 ○代表者 久保 誠
- 従業員数 19人
- 平均年齢 46歳
- 採用実績 2人(令和5年度)
- 福利厚生 各種保険(雇用、健康、厚生年金、労災)、通勤手当、皆勤手当、退職金共済制度、各種休暇制度



▶ホームページ

映させるようにしていて、お客様との何気ない会話から新商品のヒントをいただくこともあります。  
また、少しでもお客様に商品を覚えてもらえるように、商品名は工夫するようにしていて、インパクトのあるネーミングを心掛けています。今後も便利で使いたくなるような調味料を、多くのお客様にお届けできるように努めています。



▲醤油にすりごまを合わせたごま醤油「ごますりじょうず」やゆず胡椒入りのぼん酢「鬼の目にも嬉し涙」など一度目にすると気になってしまう商品名ばかり。

時代の移り変わりとともに食の洋風化が進み食事の選択肢が増えた一方で、昔ながらの和食を食べる方は減り、醤油・味噌の消費量は年々減少しています。そこで弊社では、なるべく手間を減らし簡単・便利な調理を実現するため、あらかじめ調味料を合わせた状態で提供する商品の開発を行っています。

また、地元特産品を生かした商品開発や醸造所の見学を受け入れるなど、地元の食文化を多くの人に知っていただくよう努めています。今後も「お客様の食事を楽しくします」という経営理念のもと、時代とともに変化する食卓に彩りを添えられるよう、さらにお客様に愛される商品作りに取り組んでいきます。

力を入れていきます。様々な料理に合うとご好評をいただいている「なんにでも使える酢」は、醸造酢と淡口醤油に砂糖、だしなどをバランスよく合わせた三杯酢です。こうした時代に合わせた商品が豊富であることが弊社の特徴です。



久保醸造 合名会社  
久保 真一郎 専務取締役



中華ごはん ぶぶ

〒893-0032  
鹿屋市川西町 4256-8  
☎ 050-8884-3904  
店休日 月曜日  
営業時間 11:00 ~ 14:30



弊社の近くということもあり、「ぶぶ」さんをよく利用させてもらっています。ラーメンはもちろんですが、チャーシュー丼がおすすめで、ボリュームがあるのにとってもリーズナブル。満足感の大きい一品だと思っています。  
現在は一時休店されていて、12月中旬からは川西町に移転してリニューアルオープンする予定です。リニューアル後は新たなメニューなども追加されるということでしたので、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

### おすすめスポット

製造部  
まつだ さん  
松田 凌央 (27歳/入社3年目)

指宿市出身。小学3年生の時に本市へ移住し、鹿屋中央高校調理科卒。料理をするのが好きで、圧力鍋で軟骨を煮るなど煮込み料理が得意と話す。



職場は和気あいあいとしていて、みんな優しいのでコミュニケーションをとりながら仕事ができています。今後は味噌だけでなく醤油や酢の製造に関しても、さらに勉強しながら取り組んでいきたいです。

私は製造部で調味料の仕込みから充填までを行っており、特に味噌の手入れを担当しています。味噌は製造過程で発酵・熟成期間があるため、その間に適切な温度を保つことが発酵を促進し、品質の良い味噌の製造につながります。そのため、毎日決まった時刻には温度管理を行い、味噌の状態をチェックしています。

### 私の仕事