

姫路商工会議所には様々な業種や規模の事業所が加入されています。  
そのなかで、当所経営指導員が出会った「キラッ」と光る事業所の取り組みを  
ご紹介させていただきます!



## 創業からの主力商品、天然食品素材「アミノ酸液」は 業界第2位、市場シェア20%以上を有す。 高度な技術と高品質で食の「旨み」を追求する 「総合アミノ酸メーカー」

播州調味料株式会社 代表取締役社長 中川 善弘 氏



### 「旨み」の追求

創業は1966年3月。豊田通商(当時の東洋綿花/トーマン)と三和澱粉工業グループを株主とする総合アミノ酸食品原料メーカー。以来今日までとうもろこしや大豆等、植物たん白を原料とする「アミノ酸液」を生産。醤油やラーメンスープ等に調味料原料として使用され、業界2位の国内シェアを堅持している。

脱色技術を駆使し、他社にない淡色化を実現、各製造工程の高い技術力と徹底した衛生、品質管理は、アミノ酸液をベース原料として、濃縮、精製、脱塩、粉末化まで行い、加工食品メーカーに提供する。高さ25mの大型設備スプレードライヤーは、アミノ酸液を霧状にし、熱風で粉末化する。

さらに特筆すべきは小袋スープ製造部門を有し、液体・粉体、及び一般に包装が難しい微粉体まで幅広い形態の製品充填が可能。播州エリアを中心に業務用「ダイヤのうどんスープ」やOEM品として幅広く親しまれてきた。

2012年に食品安全の国際規格ISO22000認証を取得、2016年には食品衛生優秀施設として市長表彰を受賞する。今年度は、FSSC22000認証取得を目指している。



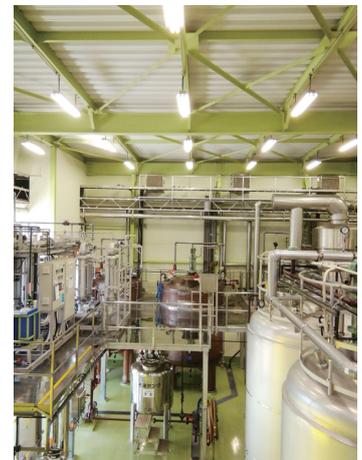
播州調味料の「旨み」を支える従業員のみなさま

### 飽くなき挑戦

近年、力を入れているのは、「バイオ酵素分解事業」だ。微生物や酵素を使い、植物動物由来のタンパク質を分解、付加価値の高いアミノ酸を抽出し、健康食品や化粧品素材の開発

製造に取り組んでいる。機能性表示食品分野の成長が著しい中、「 $\gamma$ -アミノ酪酸」等の注目素材を大手メーカーと共同開発をしている。

業務の見える化を目的とした「播調ダイちゃん見える化君」は、2018年4月より運用開始。導入準備の社内活動に2年を要したが、入力業務の工数低減や出荷レベル商品毎の採算「見える化」を実現している。



バイオ酵素分解工場

### 今後の展望

より良い職場づくりを目指し、5S活動、作業安全に注力しており、2016年「ひょうご仕事と生活の調和推進企業」に認定、無事故記録は1,000日を超えた。トヨタ生産方式(TPS)をベースに業務を見直し、作業要領書に基づく安全作業・食品衛生に対する意識啓発、営業・生産計画の精度向上、フレックスタイム制度も導入した。ムリ・ムダ・ムラをなくすことで、働きやすい会社作りを目指している。

「アミノ酸液新工場建設に着手し、来春最新鋭る過設備導入を予定している。また、バイオ酵素分解物増産に向け新プロジェクトを検討中。成長が期待される機能食品素材、化粧品原料を幅広く増産対応し高品質・高効率のもと、市場シェアも高めていきたい。また、当社が加盟する「姫路商工会議所」、「播磨食品異業種協議会」及び「播磨国際協議会」の皆様より、諸事ご指導と情報をいただくことで、当播州姫路地区より豊かな食文化を発信し、健康に寄与できる企業でありたい。」と中川社長は語った。

### DATA

事業内容：アミノ酸液・プロエキス・バイオ酵素分解品・スープ・調味液製造  
所在地：〒670-0811 姫路市野里948  
電話：079-224-1761 FAX：079-282-5491  
URL：http://www.bansyu-chomiryo.co.jp