

News Release

2026年10月8日 / マルコメ株式会社

従来比1.5倍の生産能力「無添加みそ工場」を竣工

みそづくりを体感できる工場見学施設を整備

俳優・斎藤工さん、地元小学生と開業を祝う式典を開催



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、無添加みその需要拡大に対応する新たな生産拠点として本社敷地内に「無添加みそ工場」を竣工、2026年10月8日（木）に開業しました。

斎藤工さん、地元小学生と「無添加みそ工場」の開業を祝う

2026年10月8日（木）に行われた竣工式・開業式では、代表取締役社長の青木時男から新工場の開業にあたっての挨拶を行いました。開業式では、スペシャルゲストとして俳優の斎藤工さんをお招きしてテープカットを行い、新たな生産拠点の門出を祝いました。当日は地元、長野市立山王小学校の5年生約30名と斎藤さんが、みそ教室と工場見学を実施しました。みそ教室では、日々の食卓に身近なみそがどのようにつくられているのか、原料や発酵などについて学び、その後、新たに整備された工場見学コースを巡りました。日頃から発酵食品への造詣が深い斎藤さんは、工場見学を経て「最先端の工場を見学できて勉強になった」と述べられていました。また、みそ教室に参加した小学生も「みその正体が大豆だと初めて知った」とみそづくりの楽しさを感じていたようでした。

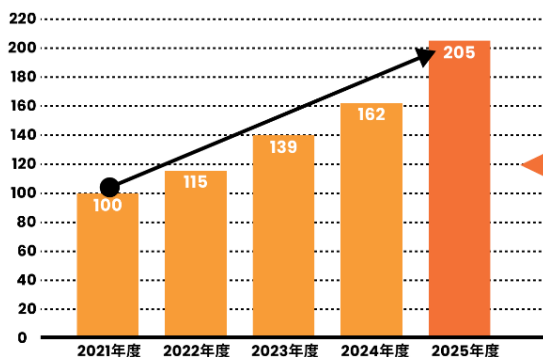


マルコメは本社を置く長野の地から、みそや発酵の魅力を次世代に伝える機会を創出していきます。

成長が続く無添加みその安定供給を実現する新工場に84億円を投資

マルコメの無添加みそシリーズは、2021年度から5年間で販売推移が205%と大きな伸びを見せています。こうした無添加みその需要拡大を背景に、商品の安定供給とさらなる市場拡大に対応する最新の生産設備を備えた工場を整備しました。

無添加みそ販売推移



出所：インテージ SRI+
全国（2020年4月～2026年3月）
2021年度＝100

総投資額84億円の新工場は、80トンの熟成タンク6本と20トンの熟成タンク18本を設置、年間1万トンの生産能力を確保。既存工場の年間1万8,000トンとあわせて無添加みそを年間2万8,000トン生産することが可能になりました。

みそづくりの現場と「発酵」を体感できる工場見学施設

無添加みそ工場の開業にあわせて、みそづくりや発酵について楽しみながら学べる工場見学施設を併設しました。新たな見学コースでは新工場と既存工場を巡りながら、製麹、蒸煮、熟成、蔵出しから充填、梱包、検査まで、みそがつくられる商品として完成するまで一連の工程を見学できます。また、実際の生産設備を見学できるだけでなく、みそづくりを五感で楽しめる体験型の展示を充実させました。糀の種が成長する様子を表現したインタラクティブな展示をはじめ、大豆を蒸す蒸煮工程では円筒状の展示や映像、音を用いて大型設備のスケールを表現。熟成工程では巨大なタンクを実際に見ながらタンク内部で進む発酵の様子を映像で学ぶことができます。みその製造工程だけでなく、その味わいや発酵の奥深さを体感できる施設を目指しました。

■展示内容（一部）



ようこそ発酵の世界へ

ミクロの世界に入り込み
糀の種が成長する様子を
インタラクティブ展示。



みそを仕込む

窓の向こうに並ぶ巨大タンクを
間近に感じながら見学できる
みそが仕込まれていく工程。



発酵のチカラ

タンクの外側から見えない
様子を映像化してタンクに投影。
みそが変化していく様子を体感。

名称	: 無添加みそ工場
所在地	: 長野市安茂里883
敷地面積	: 25,197.64㎡（第三工場のみ）
建築面積	: 2,687.62㎡
延床面積	: 8,201.47㎡
構造	: 鉄骨造
生産品目	: 無添加みそ
生産能力	: 年間10,000t (工場全体28,000t = 現行18,000t+新工場10,000t)
投資額	: 84億円（建物・生産設備含む）
竣工日	: 2026年10月8日
アクセス	: JR長野駅より車で約7分

マルコメの無添加みそシリーズ

無添加みそとは、みその原料となる大豆、米または麦、塩以外の原料（糀、酵母、乳酸菌を除く）を使用していないみそを指します。当社の無添加みそは、蔵出しのみそを生詰めているため、酵素が存在しています。酵母も生きた状態のみそになるため容器の中でも発酵と熟成が進みます。当社では「料亭の味 生みそ」「プラス糀 生みそ 糀美人」「タニタ食堂の減塩生みそ」など、さまざまな無添加みそを展開しています。

無添加みそ



料亭の味生みそ



料亭の味
有機味噌



ハラール料亭の味
750g



プラス糀生みそ
糀美人



プラス糀生みそ
糀美人熟甘



プラス糀生みそ
糀美人なめらか



タニタ食堂の
減塩生みそ



タニタ食堂の
減塩生みそ なめらか

画像データは、マルコメ公式サイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)