

外車販売のセントラルグループ(埼玉県川口市)は香川県の白味噌の販売を始める。香川県観音寺市の老舗企業、イツツみその味噌事業を買収。

約10年ぶりに同社の創業事業、味噌醸造を復活させた。グループの食品販売力を生かして、関東ではあまり知られていない甘い白味噌の魅力を広める。

観音寺市に本社と工場があるイツツみその創業は1931年で、甘みがある白味噌を主力としている。恒社製よりも滑らかなのが特徴だ。四国や

## 祖業の味噌醸造復活

### 外車販売のセントラル



イツツみその工場内  
(香川県観音寺市)

上を3割を占める「(イツツみそ)」という。2017年8月期の売上高は約1億5000万円。買収額は明らかになっていない。

買収に伴ってセントラルの本社に東京支社を設けた。食料品卸売りのグループ会社、田中徳兵衛商店の営業力を生かし

### 香川の企業から買収

て、関東の飲食店を中心にした味噌の卸売りも始めた。品質が高く、工場千葉県で開く国際食品・飲料展、フーデックスジャパンにも出展する。

甘い白味噌は関西ではお雑煮などによく使われるが、関東ではなじみのない人が多い。甘さのほか、お湯やソースなどと混ぜたりやすい性質を生かして、料理に添えるたれや菓子の材料として売り込む。菓子メーカーなど他企業と連携した商品開発もめざす。

セントラルは1871年に麦味噌の醸造会社として創業した。1953

年には全国各地から集めていたイツツみそに出合った味噌の卸売りも始めた。品質が高く、工場た。芝川が流れ、水が豊た。富だった川口市では味噌のため買収に踏み切った。

醸造が盛んだった。だが戦後、市街化が進むにつれて味噌メーカーの廃業が自立ち、同社も10年以内には社内で白味噌を使っ

た料理コンテストを開いた。野菜のあえ物や刺身には社内で白味噌を使っ

た。健康志向の高まりを受け、白味噌を使い砂糖の量を減らした菓子も試作している。「まずは1カーとして復帰したい」と思っていたところ、ち及をめざす(東京支店)と話す。

埼玉

富 さいたま支店 048・922・25500