

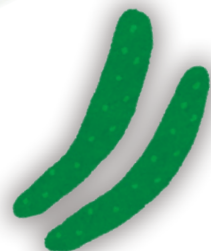
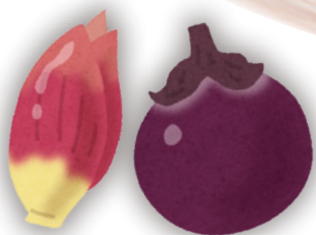
中小
企業

ぐんま

VOL.777
2026.

7

- ▶ 創立70周年記念式典
- ▶ 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果



JAL 国際線機内食にも採用「モッツァレラチーズみそ漬」〈株式会社たむらや〉



群馬県中小企業団体中央会

- 若手社員リフレッシュ研修
10月7日(水)
前橋商工会議所会館
- 中堅リーダー研修
10月15日(木)・16日(金)
群馬県勤労福祉センター
- 職種別スキル向上研修
(営業担当者対象)
11月9日(月)
前橋商工会議所会館
- 第78回中小企業団体全国大会
11月19日(木)
熊本県熊本市
熊本城ホール

中央会 FLASH	2
・創立70周年記念式典	
TOPICS	5
・中小企業省力化投資補助金	
特集 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果	6
情報連絡員だより	8
LAN Local Area News	10
・富岡市管工事(協)	
・水上温泉旅館(協)	
・館林織物連合(協)	
TOPICS	11
・群馬県よろず支援拠点をご活用ください!	
インフォメーション	12

めいど in 群馬 (表紙の写真)

JAL国際線機内食にも採用 ～モッツアレラチーズみそ漬～

明治23年の創業以来、みそ漬で人気の株式会社たむらや。店頭には、同社オリジナルの味噌を用いたきゅうりや大根、茄子やしょうがなどの漬物が並ぶ。

同社のオリジナル味噌は、麦麴の香りと米麴の甘みが特徴で、漬け込む食品によって味噌の調合バランスを調整。有機肥料を使用し契約農場で育てた野菜を中心に国産豚肉、北海道産の鮮魚を漬け込んでいるという。

お話を伺ったのは「まわりにある食品をすべて、味噌に漬けたくなる」と笑う高橋基雄代表取締役社長。北海道にも工場を持つ同社では、地域の酪農家とのつながりの中で、「チーズをみそ漬にしてみたい!」と、道内のチーズ工房約100社を巡り、価格やサイズ、味の違いや同社の味噌との相性などを研究。特性やそれぞれの味に合わせ漬け込まれたチーズのみそ漬は、JAL国際線ビジネスクラスの機内食に採用された。また、2008年に行われた洞爺湖サミットでも食材として提供されるなど、同社の人気商品は、高橋社長の遊び心から生まれている。

ご飯のお供として古くから日本の食卓にならび愛されてきた漬物。「主食ではないけれど、箸休めとして、ないとさみしい、なくてはならない存在でありたい」と話す高橋社長。

健康志向が高まる中、減塩に対応した商品も開発しており、風味や保存性、塩分管理など時代に合わせバランスを調整しているとのこと。

夏に向け新商品の販売も予定しているそうで、社長の新たな遊び心に出会えそうだ。

株式会社たむらや 前橋市千代田町4-9-5 TEL 027-231-4077(代表)
〈群馬県漬物工業(協)所属〉



食事処も併設する前橋南部店



Instagram