

世界から注目される醤油は  
自然に委ねてつくられている



丹治 貢  
たんじ みつぐ  
北海道猿払村出身  
営業

「有機農業をやりたい。」と群馬やドイツで研修を重ね、母方の実家があった島根に孫ターンでやってきました。農業の道は予想以上に厳しく、悩んでいた時期に井上醤油と出会いました。国産原料を使い天然醸造を続ける井上醤油の丁寧なものづくりの姿勢と、社長の人柄に感銘を受け、この島根で新しいことに挑戦してみようと思ひ、今働いています。

休日は島根を楽しもうとカフェめぐりをしています。営業であちこち回るので、気になるお店はチェック。松江・出雲まで出れば映画も観れるので、休日のはんびり自分の時間を過ごしています。

## — この仕事の魅力や、やりがいを教えてください？

「井上醤油さんだったら間違いない」という先輩方が長年培ってきた信頼があるので、営業の仕事はやりやすいと思います。中元やお歳暮の時期の売上が前年より上がっていると素直に嬉しいです。私は県内のスーパーや百貨店を担当していますが、味噌やお菓子などの新製品も一度売り場の担当者に食べてもらって、卸していきたいですね。いいもの売っているという自信と実感があります。



こだわりの醤油を売り場へ、求める人へ届けていく

## ✳ 企業理念

「自然に身を委ね、自然と共に在る」

人間が効率優先で手を加えるのではなく自然本来の持つ生命力を生かした江戸時代以来の古式製法により、体にも優しく、深淵な味を醸してまいります。

## ✳ 企業の特徴や魅力

東京や世界から支持を集める  
オーガニック醤油メーカー

あえて近代製法をとらず、昔ながらの作り方にこだわり、ブランディング。都会の本物志向の消費者の支持を集め、今では8割以上が県外。イタリア・フランス等海外からも注目。またサンマルクカフェとコラボした「奥出雲玄米食堂井上」は全国4店舗に展開。またANAファーストクラスの食事にも使用されています。

## ✳ 求める人材像

人と自然にまごころを尽くせる人

人も菌も心がこもっていなければ、応えてくれません。まず感謝の心を持って、仕事ができる人なら、技術は問いません。

## 代表者からメッセージ

天然醸造は菌との対話の繰り返しです。日々変わる菌の様子を見ながら、原料や製法を調整し、そのものが持つ本来の生命力を引き出し、こだわりの醤油をつくっています。この工程を面白く感じられる人なら、きっと一緒にいい醤油が作れると思います。新製品開発、世界に向けた販路開拓、大手企業とのコラボ等、新しいことにも挑戦中です。ぜひ一緒に、古くて新しいものづくりにチャレンジしてみませんか？

## ✳ 採用情報

- \* 採用窓口  
0854-56-0390
- \* 仕事内容  
食品製造・営業
- \* 学歴・必要な経験等  
不問
- \* 必要な免許や資格等  
普通自動車運転免許
- \* 選考方法  
書類選考・面接

OKUIZUMO  
島根県奥出雲町

奥出雲町まち・ひと・しごとセンター 奥サポ 発行  
TEL 0854-54-0022 FAX 0854-54-0032

## ▶ Company DATA

〒699-1622 島根県仁多郡奥出雲町下阿井1430-2  
TEL: 0854-56-0390 FAX: 0854-56-0342  
<http://inoue-shoyu.jp/>

【事業内容】  
食品製造(醤油・味噌・漬物・米加工品)、販売。  
【従業員数】16人  
【創業】1967(平成3)年

