福山醸造株式会社は、持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

福山醸造株式会社

創　　業	明治24年（1891年）11月
設　　立	昭和18年（1943年）6月
資 本 金	8,500万円
代 表 者	代表取締役社長　福山 耕司
従 業 員	195名
事業内容	醤油・味噌・加工食品の製造販売

事　業　所

本　社
〒065-0043　北海道札幌市東区苗穂町2丁目4番1号
TEL 011-711-8181 / FAX 011-711-0280
認証取得：ISO9001:2015

西日本Office
〒663-8004　兵庫県西宮市下大市東町34番16号
TEL 0798-52-3259 / FAX 0798-52-3287

製造工場

北海道醤油株式会社
〒065-0043　北海道札幌市東区苗穂町2丁目3番1号
TEL 011-753-4333 / FAX 011-753-4336
認証取得：FSSC22000

北海道味噌株式会社
〒078-8233　北海道旭川市豊岡3条9丁目2番15号
TEL 0166-31-2012 / FAX 0166-31-2014
認証取得：FSSC22000

https://www.tomoechan.jp

2025.04

福山醸造株式会社

「幸せな食卓への貢献」が
私たちの使命です

インスタントをはじめとした簡便食品の増加を背景に、
昨今の食卓事情は大きく変化しています。
素材から料理をこしらえる家族の姿は減り、食のあり方も多様化していきました。

明治24年（1891年）の創業以来、北海道の食卓と共に生きてきた私たちは、
食卓を囲む家族団らんのひと時には、単に食事をするだけではなく、
子どもたちの感性を育む大切な要素があると信じています。

あたたかな料理を前に交わされる家族の会話は、
いつもの食事をより美味しくさせる最高の隠し味です。

私たちの商品は決して食卓の主役になることはありませんが、
皆さまの食卓に寄り添い続ける名脇役として、
食生活の向上と、「幸せな食卓」の実現に向けて、
伝統を重んじながらも、革新と挑戦を続けてまいります。

トモエ　福山商店

福山醸造の歴史

福山醸造の前身は、福井県の回船問屋。
日本全国を巡り各地の産物を商っていた頃、北海道の豊富な食と出会います。
大地の恵み、山の幸、海の幸。
特に北海道が大豆の産地であったことが決め手となり、明治24年（1891年）、
札幌で醤油醸造業を開業。豊かな北海道に魅せられ、この地に根をおろしました。
札幌に北海道で初めての電灯が灯ったのもちょうどこの頃。
まさに、北海道の夜明けとともに福山醸造は産声を上げました。

創業者六代目福山甚三郎（明治6年）

煉瓦蔵群（大正7年）

木製看板（大正後期）

マスコットキャラクター「トモエちゃん」登場

樽詰め作業の様子（昭和23年頃）

明治初期
福井県を拠点に、北前船で北海道と本州の物流を営む。

帆走する北前船（明治末～大正期）

明治24年
醤油製造業、ヤマト福山商店として札幌で創業。

ヤマト福山商店
札幌区北4条西1丁目（明治末年）

大正7年
札幌市苗穂町37番地（現在地）に第二工場として苗穂工場を設立。

大正元年
味噌の製造に着手。

昭和10年
駅前の第一工場を廃止し、本社及び生産工場を苗穂へ統合。

昭和30年
福山醸造株式会社に社名変更。

昭和39年
甘こうじ千両小判発売。

昭和47年
味噌の製造を北海道味噌株式会社（旭川市）に移管。

昭和49年
醤油の製造を北海道醤油株式会社（札幌市）に移管。

昭和51年
トモエ田舎みそ発売。

発売当時の広告（昭和51年）

平成2年
本社を東区苗穂町二丁目四番一号に移転。新社屋が完成。

平成3年
創業100周年を迎える。トモエ日高昆布しょうゆ発売。

平成15年
ISO9001：2000認証取得。

平成16年
醤油工場が北海道遺産協議会より「札幌苗穂地区の工場・記念館群」として北海道遺産に認定される。

北海道遺産認定看板

平成19年
醤油工場が近代化産業遺産として認定。

平成26年
本社社屋に直売所をオープン。

平成27年
トモエ道民の醤油発売。

平成28年
トモエ道民の味噌発売。

平成29年
ISO9001：2015認証取得。

直売所店内

令和2年
新ブランド「ヤマト福山商店」発足。

令和3年
創業130周年を迎える。トモエ日高昆布しょうゆ復刻ボトル発売。

令和5年
北海道醤油株式会社がFSSC22000取得。

令和6年
北海道味噌株式会社がFSSC22000取得。

※井田家所蔵古写真・福井県立若狭歴史博物館提供

北海道の蔵元として

私たち、福山醸造株式会社は、明治24年（1891年）にヤマト福山商店として札幌の地で創業いたしました。以来一世紀以上に渡り、代々受け継がれる製造技術を守りながら、北海道の素晴らしい自然の恵みを生かした醤油・味噌づくりに励んでまいりました。これからも「真心を込めて、皆様に安心してお召し上がりいただける商品をお届けする」という創業当時からの変わらぬ志を大切に、健康的で豊かな食生活の一助となれるよう、一層精進する所存です。また一方で、多様化するお客様のニーズを的確に捉え、新たな価値を生み出す新商品の開発に、積極的に取り組みます。
「北海道の蔵元」として、この北海道の地で皆様に愛される商品づくりを目指し、新たな挑戦を続けてまいります。
今後とも変わらぬご愛顧とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

代表取締役社長　福山 耕司

安心・安全の取り組み

明治24年（1891年）の創業以来、福山醸造は北海道の醤油・味噌メーカーとして、この地の原料にこだわって商品を開発、製造してきました。また、北海道ならではの豊富な海の幸や畑の幸などを使用したこだわりの商品も次々と開発しています。すべては、お客様に安心しておいしく召し上がっていただくため。創業以来、一貫してその思いは変わりません。
これからも、北海道の大いなる恵みに感謝し、商品を通じてお客様の食生活を支えていきます。

FSSC22000取得の管理体制でさらに大きな安心を

工場内では日々決められた作業を着実に実行し、それらを正確に記録して、第三者が見ても一目でわかる体制がつくられています。
製造した全商品のサンプルを保存。今日の商品づくりの記録は、未来のお客様へ残すべき安心の証です。
福山醸造ではISO9001:2015を、醤油・味噌それぞれの工場では食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000を取得。日々この実行に努めています。
万全の品質管理体制の下、色や成分値等の規格への適合を管理し、香りや味などの官能検査を行なっています。
さらに醤油の場合は、窒素、食塩、アルコール、色といったJAS規格の数値などの検査を行なっています。今後も製品の安全を第一として取り組んでまいります。

豊かな水と気候に恵まれた
歴史ある赤レンガ造りの醤油蔵

札幌醤油工場

トモエの醤油蔵があるのは、札幌市の苗穂町（なえぼちょう）。湿度が少なく、水質の良い石狩川水系（豊平川）の天然伏流水が流れるこの地域は、醸造に適した条件が揃っているため、古くから麦酒や日本酒、味噌、醤油などの製造が行われてきました。良質な水に恵まれていることと、物資の集積拠点として苗穂駅があったため、明治時代から「モノづくりのまち」として栄え、現在も歴史を感じる風情ある建物が残っています。

大正7年から続く「赤レンガ造りの醤油蔵」は、今も現役。平成16年（2004年）に苗穂地区の工場・記念館群のひとつとして、《北海道遺産》に選定されました。

一世紀前から今日まで、恵みの水を活かし、同じ場所・建物、そして、ほぼ変わらぬ製法で醤油をつくり続けてきた、醤油蔵。厳寒の時期がある札幌にあっても、外気の気温の変化を受けにくいレンガ造りの蔵だからこそ、安定して、美味しい醤油を醸造することができるのです。

醸造に適した条件

- 赤レンガ造りの醤油蔵
- 優れた水
- 乾いた空気

北海道醤油㈱認証取得：FSSC22000

清らかな水と寒暖差が
味わいを深くする 北の味噌蔵

旭川味噌工場

トモエの味噌蔵は、北海道のほぼ中央、大雪山系の峰々にほど近い旭川市にあります。

寒冷地として有名な旭川市ですが、盆地であるため、厳寒期にはマイナス20度を下回る反面、夏は30度を超える日も珍しくありません。

味噌の醸造には、気温や湿度が大きく影響します。仕込み時期は、雑菌が繁殖しにくい1月～2月頃、厳寒の時期に仕込むのが良いとされ（寒仕込）、熟成期には高い気温になることが望ましいとされています。寒仕込を特徴とした味噌をはじめ、さまざまな製品を製造しております。

また、「川のまち」として知られる旭川市には、大雪山を源流域として、石狩川に流れ出る支流が多く存在しています。

水質の良い大雪山系の伏流水を仕込み水として使用し、寒暖差のある四季を通じて、じっくり熟成させることで、より味わい豊かな味噌に仕上がるのです。

醸造に適した条件

- 気温
- 優れた水
- 乾いた空気

北海道味噌㈱認証取得：FSSC22000

トモエ

食べ継がれる、食卓の名脇役

明治24年（1891年）の創業当初から変わらぬ福山醸造のシンボル、トモエ印。普遍性を表し、いつまでもおいしさを追求するという志を込めた信頼の印「トモエ」をブランド名に冠し、北海道の蔵元として、伝統の技と味を受け継いできました。長い歴史を積み重ねてきた当社だからこそ実現できる、素材の旨みを存分に引き出す、しょうゆ、みそ、加工品をお届けしています。
「トモエ」は安心と安全、信頼の証であるという誇りとともに、家庭の味をつくる名脇役として、みなさまの食卓に寄り添います。

からだ整う、おいしさを

令和2年（2020年）に創業時の屋号を冠して誕生した福山醸造の新ブランド「ヤマト福山商店」。
回船問屋として日本各地の特産物を商ってきた先人たちの「確かな目利き」。北の大地に根を下ろし事業をはじめた「新たなことに挑戦する強い精神」。それぞれを後世に伝えてゆく意思と想いが、ブランド名に込められています。
「からだ整う、おいしさを」をコンセプトに、北海道の豊かな恵みを最大限に活用し、みなさまにお届けできるよう取り組んでまいります。

福山商店

OEM事業

福山醸造の強み

OEMのご相談承ります。
北海道産素材をテーマにした
モノづくりは、
当社にお任せください。

1 実績
- 北海道で醸造した自社のしょうゆ・みそを原料として活かすノウハウ
- 1,000種類を超える豊富な製造実績

2 柔軟性
- 家庭用商品、業務用商品、いずれの荷姿にも対応
- つゆ、たれ類は小ロット製造可能（配合ロット200kg～充填品により要ご相談）

3 安心感
- FSSC22000認定工場（醤油工場／北海道醤油㈱、味噌工場／北海道味噌㈱）
- ISO9001：2015認定（福山醸造㈱）

OEMラインナップ

だししょうゆ・本醸造しょうゆ

みそ（米みそ）

つゆ・たれ類

液体だし

こうじ加工品

福山醸造での一人ひとりの働き方、思いをご紹介

社員の声

Voice

家庭に馴染む親しんだ味を永続的に提供したい

北海道味噌㈱ 品質管理課
横井 優亮
平成26年（2014年）入社

品質管理課の一員として、安定した品質の製品を出荷できるよう成分の分析や微生物検査を行っています。また実際に味噌の仕込みをしたりと日々さまざまな仕事をしています。
私は広島県出身で、大学入学を機に北海道に移住してきたのですが、学生時代のある日スーパーで買った味噌を食べた時に味の違いに驚いたことがあります。
広島県では麦を使った麹で味噌を仕込んでいるため、甘みが強い味噌になり、北海道の味噌は米を使って麹をつくり味噌を仕込んでいるので、ほのかな甘みの味噌になると知ったのは入社してからのことでした。
そうした仕事を通して感じるのは、私たちがつくっている味噌は単なる調味料ではなく、慣れ親しんだ故郷や家庭の味ということです。私たちの仕事は、この家庭の味を次世代の子供たちの故郷の味にするために、永続的につくり提供し続けることだと考えて日々の仕事に励んでいます。

お客様にとって付加価値のあるより良い商品開発を

北海道醤油㈱ 製造管理部 加工管理課
小川 裕子
平成26年（2014年）入社

私は加工管理課で主に、醤油や味噌を使用した加工食品の開発と品質管理業務を行っています。
「加工食品」とひとことで言っても、自社ブランドの市販品や業務用のたれ類をはじめ、加工業者様や外食産業様向けの商品、プライベートブランドのつゆ、ポン酢、ドレッシングなど、多岐にわたります。
商品開発においては、お客様が求めているものをかたちにするため、味を追求するのはもちろん、付加価値としてのこだわりや利便性も含めて、提案しやすい商品づくりを心がけています。
食品の中で調味料は脇役になりがちですが、おいしい食事作りには欠かせない存在です。試作と改良を重ね、商品が完成した時の達成感や、社内外から寄せられる感謝の言葉が、「さらに良いものをお届けしたい」という次の原動力へと繋がっています。
これからも広い視野で、食品業界の新たなニーズを捉えた商品開発ができるよう、邁進してまいります。

一期一会の出会いを大切に心が通い合う瞬間を

マーケティング本部 ヘルス&ビューティー事業部
堀田 満美
令和元年（2019年）入社

私は営業職として、ヤマト福山商店の商品を中心に、醤油や味噌とはまた違ったジャンルの魅力ある商品を、たくさんの方々に知っていただけるよう日々奮励しております。
商品をご紹介する際に、どのようにご案内すればより良く商品の魅力をお伝えすることができるかということを意識しておりますが、「良いものを紹介してくれてありがとう」とお客様の笑顔に出会えた時や、店頭販売の際に「美味しかったよ」などと生の声を聞くことができた時にとてもやりがいを感じます。
営業をしていると、さまざまなことがありますが、こういった心が通い合う瞬間が支えとなり、その嬉しさを励みにさらに頑張ることができます。
これからもお客様の喜んだ顔が見られるよう魅力ある商品をご提案しながら、一期一会の出会いを大切に、真心が伝わる営業を心掛けていきたいと思います。

醤油・味噌・麹の魅力を伝える新たな商品づくりを

マーケティング本部 企画開発課
能登屋 妃南
令和4年（2022年）入社

私は企画開発課で主に、新商品開発やSNS関連の業務を担当しています。
新商品開発では、自社の強みや、消費者のニーズを意識した商品づくりを行っています。ゼロからの商品づくりは簡単ではありませんが、市場調査を行う中で新商品のアイディアが浮かんだ時に、この仕事の面白さを感じます。
開発を行う過程では「どのような商品に購買意欲が生まれ、興味を持っていただけるのか」「醤油・味噌・麹の新しい提案の形は何か」を意識して取り組んでいます。
SNS関連の業務では、主に自社商品を用いたレシピの作成を行っています。レシピの試作時には、食材と自社商品の相性や使用量の検討、旬の食材や食の流行なども取り入れながら試行錯誤を繰り返しています。醤油・味噌・麹の魅力を分かりやすく伝え、親しみを持っていただけるよう、新たな商品づくり、情報発信に努めていきたいと思います。

北海道の蔵元を代表する営業として食文化を支えたい

家庭用事業部 北海道エリア
林 和樹
平成22年（2010年）入社

家庭用商品の営業として、スーパーやコンビニ、ドラッグストア等を担当しております。入社から10年以上所属していた業務用事業部では、飲食店やホテル、工場等に自社商品の販売を行うことはもちろん、お客様のオリジナル商品の開発等にも携わっていました。
「トモエの商品でなければ、うちの味にならない。」
そのような声を家庭用、業務用、どちらのお客様からもいただいたことがあります。世代を超えて伝えられていく味に《トモエ》が脈々と刻まれていく。自社の歴史のみにあらず、そういったお客様の想いも背負っている。それらのことを肝に銘じ、《トモエ》の名に恥じぬよう、日々の業務に取り組んでいます。
家庭用商品と業務用商品、どちらが欠けても当社は成り立ちませんし、日々の食卓を支えていくことはできません。両方の経験を通じて、お客様にとって魅力ある提案を発信していくことが、私の努めと自負しております。