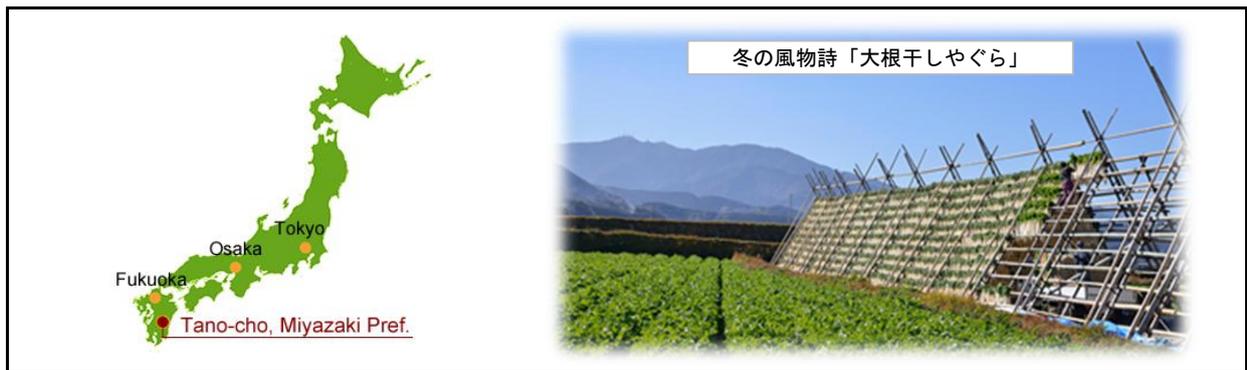


会社概要

社名	みちもと 道本食品株式会社	主力商品 	
所在地	889-1701 宮崎県田野町甲1667		
代表者名	代表取締役 道本 英之		
従業員	53名(2025年10月現在)		
創業	1937年(昭和12年)9月		
事業内容	干したくあん及び乾燥野菜の製造	企業URL	https://www.michimoto-foods.co.jp/
資本金	2,000万円	TEL/FAX	0985-86-0006/0985-86-1122
売上高	88,000万(2025年8月期)	取引銀行	鹿児島銀行宮崎支店、宮崎銀行田野支店 西日本シティ銀行宮崎支店 日本政策金融公庫宮崎支店
輸出額(2025)	3,200万		
輸出先(2025)	米国、カナダ、台湾、香港、シンガポール、マレーシア、タイ、韓国、ベトナム、マレーシア、インド、オーストラリア、英国、ドイツ、フランス、スウェーデン、スペイン、スイス、UAE、バーレーン		
弊社の特長	<ul style="list-style-type: none"> ・1966年から59年にわたり、「宮崎県産原料100%」で昔ながらのたくあんづくりにこだわります。 ・2017年に乾燥野菜ファクトリーを新設、「エアドライ製法」による乾燥野菜を製造しています。 ・FSSC22000に基づく食品安全管理を専任の開発・品質管理室5名のもとで実践しています。 		
受賞・認証	<p>2004年 12月 ISO9001:2000を認証取得(九州のたくあんメーカー初)</p> <p>2011年 3月 農林水産大臣賞受賞(第32回食品産業優良表彰)</p> <p>2014年 11月 宮崎中小企業大賞受賞</p> <p>2015年 6月 宮崎市長賞を受賞(食品優良施設)</p> <p>2016年 9月 ISO22000:2005を認証取得(九州のたくあんメーカー初)</p> <p>2018年 9月 FSSC22000を認証取得(乾燥野菜ファクトリー)</p> <p>2024年 8月 FSSC22000を認証取得(漬物工場、乾燥野菜ファクトリー)</p>		 JQA-FC0293 漬物及び乾燥野菜の 設計・開発及び製造
工場内	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  漬物工場(加工室) </div> <div style="text-align: center;">  乾燥野菜ファクトリー(乾燥室) </div> </div>		

天日干したくあんのこだわり

宮崎県産の天日干し大根について



宮崎県田野町は、日本一の天日干し大根の産地です。

干したくあんは、収穫した大根を高さ6m、長さ100～150mのやぐらに掛け、約2週間天日で乾燥させた「干し大根」を原料としています。

天日干しすることで、大根は約1kgから約250gまで水分が抜け（約75%減）、**「食感」が増し、「旨み」が凝縮**されます。

干し大根の産地は、宮崎県、鹿児島県に限られ、収穫は12月～2月中旬の年1回のみという、冬季だけの希少な農産加工品です。

2021年、大根のやぐらをシンボルとした宮崎県田野町と清武町の畑作農業が、**「日本農業遺産」(未来に残したい産業)**として農林水産大臣により認められました。

道本食品の強み

●生産者との直接契約

- (1) 弊社は、干し大根を契約生産者から購入して、自社で全量を漬け込み、製造、出荷しております。
- (2) 干し大根は、地域別に残留農薬のサンプリング検査を実施して安全性を確認しております。
- (3) 弊社と生産者は、年1回、品質の良い干し大根をつくるための勉強会を開催します。

干したくあんの機能性と健康

●食物繊維が豊富！

干したくあんには、**生たくあんの約1.4倍の食物繊維**が含まれます。

干したくあん 3.7g/100g、生たくあん 2.3g/100g(八訂日本食品成分表)
食物繊維は「整腸作用」や「食べ過ぎを抑える」効果があります。

●GABAリッチ！

大根を天日で干すことでGABAが増えることが明らかになり、2023年5月、弊社製品「日向一本」が**機能性表示食品**として干したくあんでは国内で初めて消費者庁に受理されました。

GABAとは自然界にあるアミノ酸の一種で、「**血圧改善**」や「**ストレス緩和**」があります。

●冷蔵仕込みで**低塩**を実現！

道本の干したくあんは、1切れ約3g
(厚さ3mm、直径3cm)摂取塩分はわずか0.1g

1日の塩分摂取量:男性7.5g未満、女性6.5g未満



機能性表示食品
「日向一本」

乾燥野菜へのこだわり

乾燥野菜ファクトリーについて

●エアドライ製法とは

乾燥室に入れた大根、さつまいもなどの野菜を、熱風を循環させて乾燥させる製法です。

●「乾燥野菜製造システム」特許取得(2021年12月)

異物混入をシャットアウトし、衛生かつ安全に生産できる独自の製造システムです。
工場では、原料仕入、下処理から乾燥、袋詰め、出荷まで同一工場内で製造しています。
製品は、金属探知機、X線異物検査機を設置し、鉱物異物を確認します。



エアドライ製法の優位性

●天日乾燥由来の異物がない(鳥の羽根、虫、降灰など)

●水洗い不要、お湯に戻してすぐ料理に使用できる(時短調理)

●乾燥具合、色、食感が安定

天日乾燥の場合、天候により品質にブレが生じますが、エアドライ製法では外気、湿度、水分値を調整して均一に仕上げることができます。

●水戻し後の歩留まりが良い

●包材は、匂い漏れ、変色防止など品質保持のため、ラミネートフィルム袋を使用

乾燥野菜の機能性と健康

●当社の切り干し大根の成分

切り干し大根(100g当たり)

	鉄	カルシウム	カリウム	マグネシウム	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	葉酸
八訂※1	3.1 mg	500 mg	3,500 mg	160 mg	0.35 mg	0.2 mg	28 mg	210 μg
道本切干※2	1.47 mg	306 mg	3,370 mg	135 mg	0.27 mg	0.2 mg	142 mg	440 μg

※1八訂：日本食品標準成分表2020年版 ※2分析先：(一財)日本食品分析センター

「機械乾燥品」は、「天日乾燥品」と同様の栄養価があることが示されました。

「天日乾燥品」は使用前に水洗いが必要なので、栄養価は上記標準値よりさらに下がりますが、「機械乾燥品」は水洗い不要でそのまま使用できるため、栄養価は落ちません。

ビタミンCは「天日乾燥品」より約5倍、葉酸は約2倍含まれております。

ビタミンCと葉酸は、水溶性で光によって分解されやすい性質を持っているためです。

【ビタミンC】抗酸化作用で免疫力を高める効果あり 【葉酸】造血に関わるビタミンで動脈硬化予防に効果あり

乾燥野菜製品(野菜本来の旨みと食感が生きています。)



商品一覧

道本食品株式会社

No	商品情報		商品画像
①	商品名	いつもの日向漬(うす塩味)	
	内容量	80g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 000968	
	原料原産地	干し大根(宮崎県)	
	商品特長	食感を生かしたあっさりうす塩味	
	希望売価	248円(税抜)	
②	商品名	いつもの日向漬(梅酢味)	
	内容量	80g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 000944	
	原料原産地	干し大根(宮崎県)	
	商品特長	紀州産梅酢で甘酸っぱいさっぱり味	
	希望売価	248円(税抜)	
③	商品名	かけて食べるしょうが大根	
	内容量	90g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 444113	
	原料原産地	干し大根、しょうが(宮崎県)	
	商品特長	コリコリ食感、風味豊かなしょうゆ味	
	希望売価	218円(税抜)	
④	商品名	ゆず香る 切り干し大根漬	
	内容量	100g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 002870	
	原料原産地	大根(国産)	
	商品特長	ゆず香る甘酸っぱいさっぱり味	
	希望売価	278円(税抜)	
⑤	商品名	宮崎 冷や汁の素	
	内容量	100g(2~3人前)	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 001514	
	原料原産地	米みそ(宮崎県製造)	
	商品特長	いりこ出汁とすり胡麻の風味が絶品	
	希望売価	288円(税抜)	

商品一覧

道本食品株式会社

No	商品情報		商品画像
①	商品名	国産切り干し大根	
	内容量	20g	
	入数	10×10 又は 20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 900015	
	原料原産地	大根(国産)	
	商品特長	① エアドライによる機械乾燥 ② 天然由来の異物(虫、鳥の羽)がない ③ 乾燥具合(歩留まり)、色、食感が安定 ④ 水洗い不要 ⑤ におい漏れを防ぐラミネート袋を使用	
希望売価	198円(税抜)		
②	商品名	南九州産干しいも	
	内容量	100g(8袋入)	
	入数	20袋	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 900039	
	原料原産地	さつまいも(九州産)	
	商品特長	個包装タイプ、後口の良い上品な甘さ	
希望売価	1,389円(税抜)		
③	商品名	南九州産干しいも	
	内容量	35g(3袋入)	
	入数	20袋	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 900060	
	原料原産地	さつまいも(九州産)	
	商品特長	同上、携帯しておやつに	
希望売価	555円(税抜)		

商品一覧(輸出用)

道本食品株式会社

No	商品情報		商品画像
①	商品名	みんなのたくあん(スライス)	GLUTEN Free TAKUAN 
	内容量	100g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	360日	
	JANコード	4977822 002436	
	原料産地	干し大根(宮崎県)	
	商品特長	グルテンフリー、あっさりうす塩味	
	希望売価	352円(税抜)、380円(税込)	
②	商品名	昔ながらのたくあん 日向漬クラシック(スライス)	MSG Free TAKUAN 
	内容量	100g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	360日	
	JANコード	4977822 002412	
	原料産地	干し大根(宮崎県)	
	商品特長	昔ながらの素朴で懐かしいしょうゆ味	
	希望売価	324円(税抜)、350円(税込)	
③	商品名	切り干し大根ピリ辛キムチ味	Dried Vegetables 
	内容量	80g	
	入数	20×2	
	保存方法	常温	
	賞味期限	360日	
	JANコード	4977822 001590	
	原料産地	大根(国産)	
	商品特長	ほどよい辛味と旨みのキムチ風味	
	希望売価	352円(税抜)、380円(税込)	
④	商品名	きざみつぼ漬	Authentic TAKUAN 
	内容量	120g	
	入数	10×4	
	保存方法	常温	
	賞味期限	360日	
	JANコード	4977822 010035	
	原料産地	干し大根(宮崎県)	
	商品特長	ほどよい甘さと酸味のピリ辛しょうゆ味	
	希望売価	324円(税抜)、350円(税込)	
⑤	商品名	南九州産干しいも	
	内容量	100g(8袋入)	
	入数	20袋	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 900039	
	原料産地	さつまいも(九州産)	
	商品特長	個包装タイプ、後口の良い上品な甘さ	
	希望売価	1,389円(税抜)、1,500円(税込)	
⑥	商品名	南九州産干しいも	
	内容量	35g(3袋入)	
	入数	20袋	
	保存方法	常温	
	賞味期限	180日	
	JANコード	4977822 900060	
	原料産地	さつまいも(九州産)	
	商品特長	同上、携帯しておやつに	
	希望売価	555円(税抜)、600円(税込)	

「道本食品の宮崎県産天日干したくあん、ローソンPB採用」



商品名	天日干したくあん しそ風味
商品特徴	紀州の梅酢を使用し、ほどよい甘みのさっぱりとしたしそ風味に仕上げました。
内容量	80g
賞味期限	180日
小売価格	248円(税込268円)

宮崎日日新聞 2024年(令和6年)8月2日 金曜日

道本食品 (宮崎市田野町)



たくあん 全国ローソン販売開始

漬物や乾燥野菜商品の製造・販売を手がける道本食品(宮崎市田野町)は、ローソン(東京)と共同で県産大根を使った「天日干したくあん・しそ風味」を商品化。全国約1万4千店舗を展開するローソンで年間を通じて販売されるレギュラー商品として7月30日に関東エリアで先行発売された。順次エリアを拡大し、本県を含む九州では8月末に店頭に並ぶ予定。ローソンは月間販売数7万パックを見込んでいる。

主原料の県産干し大根は大根やぐらで冬場の豊かな日照と霧島おろしの寒風にさらし、2週間かけて自然乾燥させたもの。天日干しによってうまみが熟成し、ストレス軽減、血圧降下作用が確認されているアミノ酸・ギャバを豊富に含むなど機能性にも優れる。

関東先行、九州は今月末

商品化はローソンから今年1月に提案があり、4カ月かけて開発。天日干し特有のバリバリした食感に加え、紀州の梅酢を使って酸味と甘みのバランスがよい、さっぱりとしたしそ風味に仕上げた。スライスされているので開封後、そのまま食べることができる。内容量は80gで価格は257円。賞味期間は180日。

道本食品社長は「ものづくりに携わる者として、県産干し大根のたくあんを全国の消費者の皆さまに届けられることととてもうれしく、幸せなこと」と話している。

(諫山尚人)

日本農業遺産認定「干し大根とやぐら」

2021年2月、大根干しやぐらをシンボルに宮崎県田野町と

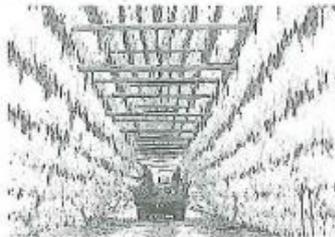
清武町の畑作農業が「日本農業遺産」(更生に残したい産業)の

まちとして農林水産大臣から認定されました。

田野・清武

干し大根とやぐら

約2万本の大根が掛けられた「大根やぐら」昨年12月、宮崎市田野町



伝統的で重要な農林水産業を営む地域を認定する農林水産省の「日本農業遺産」に、日南市地域の「かつお一本釣り漁業」と、宮崎市田野・清武地域の「干し大根と大根やぐら」が19日、県内で初めて認定された。2地域ともに2018年に落選、再挑戦での認定となり、それぞれの地元からは喜びの声が上がった。

日南市

かつお一本釣り

本県初 日本農業遺産認定

認定されたのは日南市が「造船材を産出した鉄肥林業と結びつく『日南かつお一本釣り漁業』」。水産資源保全につながる伝統漁法のかつお一本釣り漁業が約300年間継続され、かつおは漁船に地域で生産される鉄肥杉が使われるなど、漁業と林業を合わせたシステムが認められた。

田野・清武地域は「宮崎の太陽と風が育む『干し野菜』と露地畑作の高度利用システム」。堆肥を利用した土作りを行いながら約100年前から大根を干し野菜として販売して地域の収益の安定につなげ、大根を干すやぐらの景観も観光資源などに生かした地域全体の取り組みが評価された。

今回は6県10地域が申請し、書類、現地調査を経て本県2地域を含む4県7地域が認定された。日本農業遺産の認定地域は16県22地域となった。

農家や行政、関係団体な

景観も観光資源に／300年続く伝統漁法

★「ブレみやー」にも掲載

どでつくる田野・清武地域日本農業遺産推進協議会の栗原俊朗会長(69)は「生産者をはじめとする地元協力ののおかげで、大変感謝している。これからも大根やぐらの素晴らしさを日本中に広めていくため活動していきたい」と喜んだ。

「日南市かつお一本釣り漁業遺産認定推進協議会」(会長・崎田恭平市長)は同日、同市南郷町の港の駅「めいっ」で記念式典を開き、漁業、林業、商工関係者らが万歳三唱。カツオ漁船13隻が所属する南郷漁協の江藤久義組合長は、「日南のカツオの知名度を上げ、消費拡大や地域活性化につなげると同時に、伝統ある漁法を後世にも引き継ぎたい」と話した。



カツオを次々と釣り上げる日南市のカツオ一本釣り漁の漁師たち。2011年8月、岩手県の約1100m沖

宮崎日日新聞 2021.2.20

「乾燥野菜製造システム」特許取得

2022年3月、異物混入をシャットアウトして衛生かつ安全に生産

できる独自の「乾燥食品製造システム」として特許を取得しました。

すべての工程を外気に触れることなく、工場内で製造完結できます。

日新聞

宮崎県産物部

乾燥野菜商品新戦力に 製造システム特許取得

宮崎市田野町の漬物製造・道本食品（道本英之社長）は新たな事業の柱として大根をメインにした乾燥野菜商品の開発・製造に力を入れる。パスタ感覚で食べてもらう「ベジパスタ」などの洗浄・カットから乾燥、袋詰めまで全ての工程を外気に触れることなく工場内で完結。異物混入をシャットアウトし衛生的かつ安全に生産できる独自の「乾燥食品製造システム」として特許も取得した。

道本食品（宮崎市）



「ひなたベジパスタ」など道本食品の乾燥野菜商品（同社提供）

「大根パスタ」や甘藷

エアドライ製法で乾燥させたひなたベジパスタを業務用に供給する従業員



乾燥野菜の可能性について道本社長は「天候に左右される生野菜より価格が安定、調理も簡便であらゆる世代が求める『時短』に応える近未来食品。必要量だけ使えて食品ロスを抑えることができ、常温で保存可能な非常に重要な」と語る。漬物など従来の農産物

加工が労働集約型であることから、少ない人数でも生産体制が組める装置の導入を急いでいきたいという長年の思いも事業着手の動機になったという。同社は2017年2月に「乾燥野菜ファクトリー」（約490平方メートル）を整備。食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」の認証を取ってシステムを構築・確立、昨年12月に特許を取得した。乾燥は8〜12時間熱風を吹きかけるエアドライ製法を採用。大企業で多いフリーズドライが短時間で大量生産するのに対し、時間をかけて水分を抜くため、凝縮されて残るうまみや栄養成分が天然干しと変わらないのが特長。また日によって気象状況が異なる自然乾燥と比べて食感など任上がある。（諫山尚人）

加工が労働集約型であることから、少ない人数でも生産体制が組める装置の導入を急いでいきたいという長年の思いも事業着手の動機になったという。同社は2017年2月に「乾燥野菜ファクトリー」（約490平方メートル）を整備。食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」の認証を取ってシステムを構築・確立、昨年12月に特許を取得した。乾燥は8〜12時間熱風を吹きかけるエアドライ製法を採用。大企業で多いフリーズドライが短時間で大量生産するのに対し、時間をかけて水分を抜くため、凝縮されて残るうまみや栄養成分が天然干しと変わらないのが特長。また日によって気象状況が異なる自然乾燥と比べて食感など任上がある。（諫山尚人）