



沖縄から“おいしい”の起点に
シママース本舗

株式会社青い海

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町 4-5-4
TEL : 098-992-1140 FAX : 098-994-8464
<https://www.aoiumi.co.jp/>



会社案内

COMPANY PROFILE



ご挨拶

シママース本舗の歩み

美しい海に囲まれた沖縄で、人々が守り伝えてきた「マース(塩)」。日本復帰後、塩専売法の規制により伝統的な塩づくりが禁止されました。沖縄の食卓を支えるマースの味を取り戻すために誕生したのが「シママース本舗(株式会社青い海)」です。戦後の厳しい環境下においても、沖縄独自の製塩文化を守り、未来へとつなぐための歩みがここから始まったのです。

現在も主力商品である「シママース」は、メキシコおよびオーストラリア産の天日塩を沖縄の海水で溶解し、再結晶化させる独自製法により製造しています。沖縄市高原に始まった製造拠点は比屋根(ひやごん)を経て、1992年に糸満市西崎町へ移転しました。この移転を契機に設備投資と工程改善を進め、生産効率や品質管理が大幅に向上。安定した生産体制のもと、長年にわたり変わらぬ品質と味わいを維持しています。

1997年には塩専売法の廃止を受け、沖縄の海水100%を原料とした塩づくりを本格的に開始しました。糸満沖約2,000mから取水したきれいな海水のみを使用し、原料から製造まで一貫した管理体制を構築。県内初の製塩メーカーとして蓄積してきた技術と知見を活かし、安定した品質と独自の旨味を備えた製品を提供しています。

手間を惜しまない製法によって生み出されるマースは、時代や食のトレンドが変化しても、業務用・家庭用を問わず料理の基本を支える重要な素材です。シママース本舗は今後も徹底した品質管理のもと、「安心・安全な商品の安定供給」を第一に、自然と調和した食の価値を追求してまいります。伝統への敬意を礎に、変化する市場ニーズにも柔軟に対応しながら、信頼されるパートナーとして着実に進化を続けていきます。



沿革

1973(昭和48年)

7月 祖国復帰と共に消えた沖縄の塩復活のため、「沖縄の青い海とマースを守る会」(以下守る会)を結成し、これが後に株式会社青い海の法人設立母体となる。

10月 沖縄のマースを自ら製造しようと「守る会」の有志で法人設立発起人組合を創立。

1974(昭和49年)



2月 株式会社青い海が那覇市で設立(登記)され、「沖縄の塩シママース」の製造許可を申請。

7月 日本専売公社沖縄事業局より沖縄の塩の製造工場「沖縄第1号」として許可される。

11月 沖縄市字高原に工場完成、それに伴い本社も同地に移転する。

1975(昭和50年)

1月 試験操業後、本格操業開始。

1978(昭和53年)

10月 沖縄市字比屋根に本社工場共に移転。より本格的な県外移出に乗り出す。



1981(昭和56年)

11月 「シママース」を商標登録。

1987(昭和62年)

2月 東京営業所を開設。

1990(平成2年)

12月 「沖縄の塩シママース」を商標登録。

1991(平成3年)

12月 沖縄県糸満市西崎町に1万トンの製造能力を持つ新工場が完成し、本格的に操業開始。

1992(平成4年)

7月 本社を沖縄県糸満市西崎町の工場敷地内に移転する。

1994(平成6年)

10月 関連会社 有限会社シュアナチュラル設立。(平成14年3月 株式会社に組織変更)

2005(平成17年)



12月 沖縄県中頭郡読谷村に直営施設 Gala青い海オープン。

2006(平成18年)

9月 国際規格ISO-22000:2005(食品安全マネジメントシステム)認証取得。

2018(平成30年)

9月 ISO-22000(食品安全マネジメントシステム)更新。(※以降、現在まで更新中)

2023(令和5年)

8月 県内で初めてPIF(ポジティブ・インパクト・ファイナンス)を利用したシンジケートローンで工場リニューアル資金を調達。

2024(令和6年)

1月 沖縄県「おきなわSDGs認証(プラチナパートナー)」取得。
9月 本社工場リニューアル(平釜製法から立釜製法への転換)工事が着工。

2026(令和8年)



2月 本社工場リニューアル工事が完了。

会社概要

社名	株式会社 青い海
設立	1974(昭和49年)2月2日
資本金	8,000万円
事業内容	食塩、混合香辛料、砂糖の食品製造、販売
主要製品	食塩、混合香辛(スパイス)、砂糖
本社	沖縄県糸満市西崎町4-5-4
東京営業所	東京都港区芝公園2-2-17 ウェダビル3階

シママース本舗のこだわり

シママース本舗は、環境負荷の低減と製品の安全性を重要な経営方針と位置づけ、長年にわたり持続可能な製塩事業に取り組んできました。その根幹となるのが、自然の恵みを活かした製塩プロセスです。製品の成分調整は行わず、製造工程および製造後の洗浄工程においても薬剤を一切使用せず、原料本来の特性を活かした製造を行っています。

原料となる海水については、採取から製造・仕上げに至るまで一貫した管理体制を構築しています。採取した

海水は定期的に成分分析を実施し、品質の安定性と安全性を確認。さらに、工場排水および使用水の循環システムを導入することで、水資源の有効活用と周辺環境への負荷低減を図っています。

これらの取り組みにより、自然由来のおいしさと高い安全性を両立した製品を安定的に供給しています。長年にわたる品質管理と環境配慮の積み重ねが、シママース本舗の強みであり、取引先さまからの継続的な信頼と評価につながっています。



シママース本舗の「おいしい」安全体制

シママース本舗は、人々の健康と社会への責任を重要な経営課題と位置づけ、食品安全を最優先に事業を展開しています。その取り組みの一環として、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000を取得し、厳格な製品管理体制を構築しています。

当社の食品安全体制は、経営層から現場に至るまで全社的に運用されており、食品安全委員会を中心とした内部監査および是正対応を継続的に実施しています。委員会メンバーは定期的に見直しを行い、多角的な視点を取り入れることで、組織全体の食品安全意識と運用レベルの向上を図っています。

これらの継続的な改善活動により、製品の安全性と品質の安定確保を実現し、取引先および消費者から信頼される製品供給に努めています。今後も高い食品安全基準を維持しながら、事業活動を通じて地域社会および社会全体への貢献を果たしてまいります。

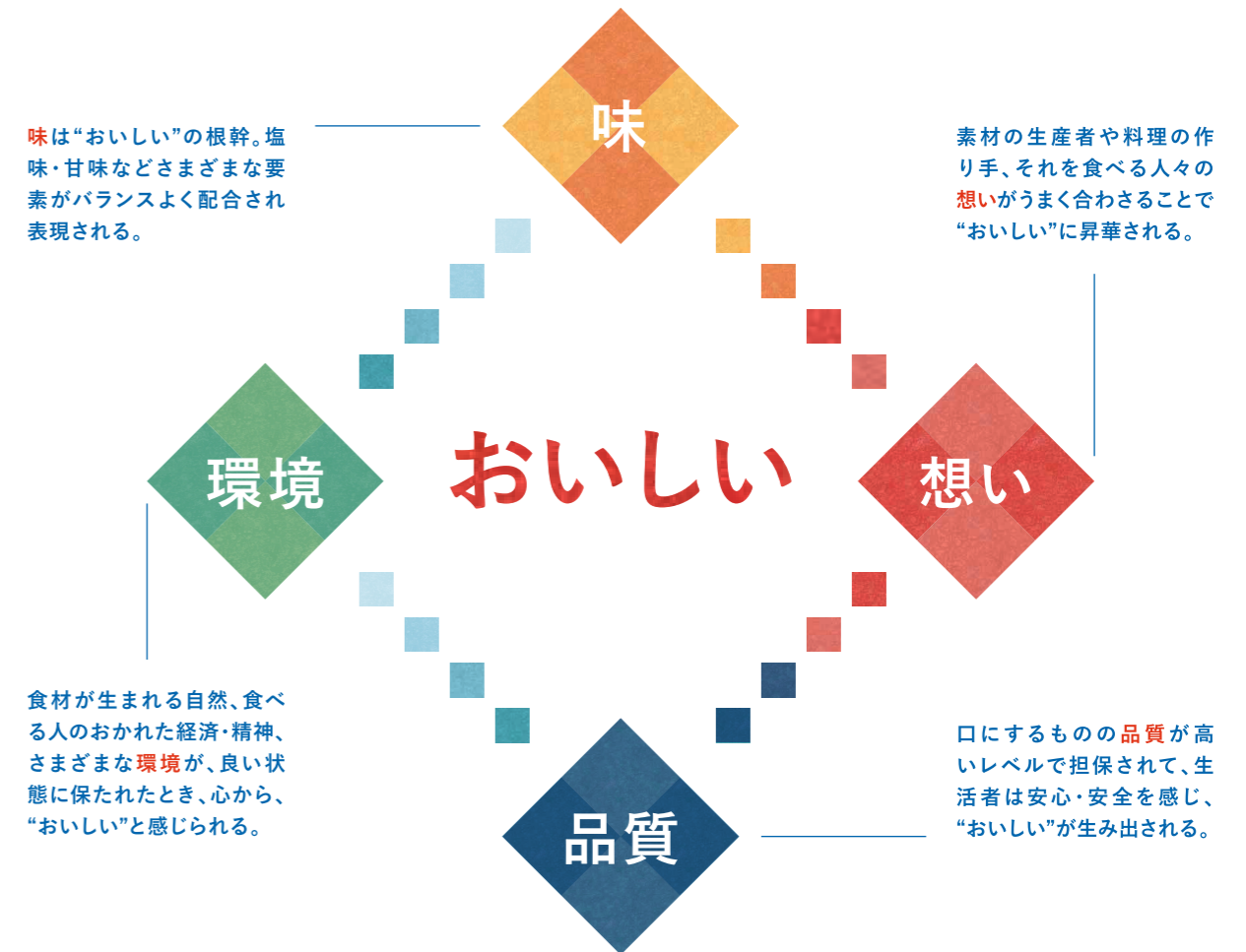
ISO22000とは



ISO22000は、国際標準化機構が定めた食品安全マネジメントシステムの国際規格で、食事故の予防と再発防止を目的としています。マネジメント体制とHACCPの考え方を組み合わせ、食品安全への取り組みを継続的に管理・改善する仕組みです。

シママース本舗では、食品安全委員会を中心に内部監査や改善活動を自律的に実施し、定期的な体制の見直しによって全社的な食品安全意識の向上を図っています。こうした運用を通じて、従業員一人ひとりが高い責任感を持ち、安全で信頼される製品を安定的に提供できる体制を構築しています。

「おいしい」とサステナブル



パーパス

沖縄から“おいしい”の起点に

沖縄の暮らしに欠かせないマース(塩)。日本復帰後失われた県内での製塩業を復活させた誇りを胸に、誰もが「おいしいね」と笑いあえるすこやかな暮らしを、環境を、海を守り、育んでいきたい。そのために、ここ沖縄から、シママース本舗が起点となって行動しようという想いが込められています。

シママース本舗は、企業理念の上位概念として「パーパス(存在意義)」を定め、事業活動を通じた社会との関係性を明確にしています。創業者が掲げた「沖縄のために」という想いは事業の原点であり、シママース本舗が存在する理由そのものです。

私たちが提供する「おいしい」は、持続可能な製品づくりに直結すると考えています。塩味や甘味などの成分バランスに優れたマース(塩)は、料理の味を引き立て、食材本来の旨味を最大限に引き出します。50年以上にわたり、多くのご家庭や食品メーカー、飲食事業者を採用

されてきた実績は、その品質と味の信頼性を示すものです。

品質は「おいしい」を支える基盤です。当社では、海水の採取から製品化に至るまでの全工程において厳格な品質管理を実施し、安心・安全な製品を安定的に供給しています。あわせて、環境負荷の低減を考慮した持続可能な製塩方法を採用し、自然環境との調和を図っています。

シママース本舗は、生産者・調理者・消費者をつなぐ存在として、伝統的な製塩技術と革新的な取り組みを融合させ、「おいしい」とサステナブルな未来を両立する価値を提供し続けてまいります。

戦略アクションとSDGs

シママース本舗は、消費者・取引先・従業員などのステークホルダーの意見を踏まえ、環境および社会領域における重要課題（マテリアリティ）を特定しています。特定した課題については、目標達成に向けた具体的な戦略および実行計画を策定し、事業活動に伴うリスクと機会を体系的に管理しています。これらの取り組みを通じて、持続的な企業価値の創出を推進しています。

マテリアリティ	戦略アクション	対応するSDGs
環境		
CO ₂ 排出削減	塩づくりにおける製法を平釜から立釜へ移行し、燃料コストの低減と省エネルギーを実現。立釜はMVR型真空蒸発装置を採用し、2022年度のCO ₂ 排出量5,900t-CO ₂ から2030年度までに4,400t-CO ₂ (25.4%減少)を目指す。	7 再生可能エネルギーを拡大し気候変動に貢献する 13 気候変動に具体的な対策を
水資源の効率的な使用	製塩の原料となる海水の採取から生産の仕上げまでの工程では、環境への負荷低減と安心・安全の両立を実現。採取した海水の成分分析を定期的に行い、工場からの排水・使用水の循環システムを導入し、周辺環境と調和を図るよう配慮する。	14 海の豊かさを保つ 6 安全な水とトイレを世界中に
廃棄物の適切な管理と削減	廃棄物の適切な処理プロセスを通じて、環境への負荷を最小限に抑える。	9 産業と資源効率の改善を通じた持続可能な消費と生産 12 つくばる責任 つかう責任
海洋保全	沿岸地域での自然保護活動と海洋汚染防止のため、地域住民とも協力してビーチクリーン活動を定期的実施。	14 海の豊かさを保つ
社会		
ダイバーシティ&インクルージョン	従業員の多様性を推進、定期的な研修と教育、成長の機会を創出する。	5 ジェンダー平等を推進しよう 8 働きがいも 経済成長も
安全・安心な製品の提供	食品メーカーとして、お客様が安心できる製品の提供を行う。国際規格ISO22000認証を維持し、2028年までにFSSC22000認証の取得を目指す。自社で内部監査を継続実施し、食品安全管理体制を強化する。	3 持続可能な生産と消費
エシカルな調達	サプライヤーからの調達の透明性と公正性を向上させる。より倫理的なサプライヤーを選定し、ステークホルダーとして対話しながら互いの企業価値を最大化する。	8 働きがいも 経済成長も 12 つくばる責任 つかう責任
従業員の労働安全衛生	「労災ゼロ現場」を目指し、従業員にとっても安心・安全な職場づくりを推進。従業員への労働安全教育を毎年実施する。	11 安全な住居とエネルギーをすべての人に
ガバナンス		
ガバナンスの強化と説明責任	企業ガバナンスの基本方針に基づき、経営の透明性と公正性を維持・向上。全てのステークホルダーとの対話を重視し、企業価値の最大化を目指す。	16 平和と公正な社会を築く
地域社会への貢献	地域の子ども食堂への物品や資金の提供、運営の補助を継続的に実施。読谷村の観光体験施設Gala青い海では、工芸市/やちむん市/琉球ガラス市などを定期開催し、観光と文化の発信拠点を目指す。	3 持続可能な生産と消費 8 働きがいも 経済成長も

持続可能な未来への戦略と展望

シママース本舗は「環境保護・社会貢献・経済成長」を事業運営の重要な柱と位置づけ、取り組みを強化しています。製塩プロセスの生産効率向上に向けた研究開発投資、廃棄物のリサイクル率向上、地域の生態系保護に関わるパートナーシップの推進など、具体的な施策を継続的に実行しています。あわせて、再生可能エネルギーの活用や製品ライフサイクル全体での環境負荷低減にも取り組んでいます。

これらの活動を支えるのは、従業員一人ひとりの専門

性と主体的な取り組みです。多様性と包括性を尊重した組織づくりと、働きやすい職場環境の整備を通じて、人材の成長と企業の持続的発展を両立させています。

シママース本舗は、伝統的な製塩技術を基盤に、革新的な技術や外部パートナーとの連携を積極的に取り入れながら、事業を通じた社会的価値の創出を推進します。今後も、取引先や地域社会とともに、持続可能な成長を実現してまいります。

