



京料理を支える伝統の西京白味噌

- 本社所在地：京都府京都市上京区
- 事業概要：味噌の製造・加工・販売業
- 常時使用する従業員：99名
(グループ全体：2026年1月時点)
- 現在の売上高：33億円
(グループ全体：2025年6月期)
- 法人番号：5130001003810
- Web：https://www.honda-miso.co.jp/

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



代表取締役社長
本田 純也

200年続く京都伝統の「西京白味噌」を世界のスタンダードへ

私たちは今からおよそ200年前、禁裏御所(京都御所)のご用命を受け、宮中の料理味噌を吟醸・献上したのが始まりです。「不易流行」の精神を胸に、京料理を支える味噌造りに邁進してまいりました。守るべき伝統の「滋味」や「醸法」は頑なに守りつつ、時代の変化を捉え、常に「本田の味」を進化させ続けてまいりました。日本食ブームや健康志向による海外における味噌需要が高まるなか、今後は、伝統的な「西京白味噌」をはじめ主要商品群の品質強化、海外市場の開拓、新規カテゴリーの商品開発等を加速します。また、環境に配慮した製造プロセスや地域社会との共生にも取り組んでまいります。社員一人ひとりが「味噌屋としての誇り」を持って挑戦し続けることにより、売上高100億円の目標を達成します。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

人材戦略を主軸とするマーケティングとグローバル展開の加速、工場への追加設備投資による生産強化を推進し、2032年にグループ売上高100億円を達成する。

33

2025

100

2032

課題

- ・国内味噌市場の縮小に対応する海外市場での新たな需要創出
- ・グローバル展開を加速させるための採用戦略の策定
- ・研究開発を担う高度人材の確保と育成
- ・「西京味噌」ブランドの歴史的価値の発信
- ・売上拡大に対応する生産体制の構築

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・本社機能改善による組織力強化とブランド発信
- ・海外ラグジュアリー市場を起点としたグローバル展開の加速
- ・独自技術を活かした高付加価値商品の開発と用途拡大
- ・後継者問題を抱える同業者のM&Aを通じた事業規模の拡大
- ・綾部工場の設備投資による生産能力の増強

実施体制

- 社内体制
 - ・(株)本田味噌本店と(株)西京味噌の各部門からPJチームの設置
 - ・海外事業専任部門の新設によるグローバル戦略の推進
 - ・M&A戦略実行に向けた専門家との連携体制を構築
- 社外体制
 - ・食品商社や現地法人と連携強化によるグローバル販売網の構築
 - ・金融機関等からのM&Aやガバナンス強化に関する専門的助言
 - ・大学や研究機関との共同研究による商品開発力の向上

※本宣言は企業自身がその責任において売上高100億円を目指して、自社の取組を進める旨を宣言するものです

グループ体制と特徴

株式会社本田味噌本店

（管理・製造・開発・直営店経営）

株式会社西京味噌

（販売・卸売）

株式会社本田味噌本店

【役割】

- ・グループ全体の経営管理機能を担い、白味噌文化の継承しつつブランディング、成長戦略を統括。
- ・味噌製品の製造を中核とする工場機能を担い、品質管理・商品開発生産技術の高度化を推進。
- ・直営店、百貨店、自社通販サイトを通じた小売事業を展開し、顧客接点を活かしたマーケティングデータの収集・分析を実施。



株式会社西京味噌

【役割】

- ・グループの販売・卸売機能を中核的に担い、国内外の販路拡大を推進。
- ・大手商社を主要直販先とし、全国の飲食店、スーパー、コンビニエンスストア、加工食品メーカー等への安定供給体制を構築。
- ・海外20か国以上に販路を有し、現地パートナーとの連携を通じてグローバル市場での販売を拡大。日本の伝統的な発酵文化と西京味噌ブランドを世界に発信。



【当社製品】



西京白味噌

菜みそ

一わんみそ汁

御味噌いろいろ

あてみそ