

新技術醸造発酵(速醸魚醤)装置の 生産性強化による醤油の新開発

株式会社 室次

【対象類型】

ものづくり技術 試作開発+設備投資

【競争力強化の形態】

ニッチ分野特化

【目的】

商品開発



1 / 魚醤の原料となる魚の内臓などをかき混ぜ、発酵段階へと進む 2 / 発酵前は魚独特の臭いがあるが、速醸を終えるとクリーミーな状態となり、無臭になる 3 / 魚から出た油分を分離する遠心機 4 / 無臭無塩の魚醤を使った商品

画期的な無臭無塩魚醤を使ったしょうゆを商品化。

福井県立大学と共同開発した無臭無塩の魚醤^{しょう}を使った商品を製造するため、量産に対応した設備を導入した。

室次は全国でも珍しい、人工調味料を一切使わない天然醸造のしょうゆを生産している。味のインパクトがより強いしょうゆを造るため、うまみが強い魚醤をブレンドできないかと模索。魚醤には独特の臭いがあるが、速醸魚醤のノウハウを持つ福井県立大と共同研究することで、臭いが出る前に醸造を終えることに成功した。通常半年ほどかかる醸造期間をわずか1日で速醸するため、殺

菌を目的とした塩を加える必要がなく、無臭無塩の魚醤が完成した。

研究レベルから発展させるため、200キロの魚醤を生産できる設備を導入。原料となる魚を粉碎して発酵させる容器やろ過機、魚から出る油分を分離する遠心機などを整えた。

大容量でも無臭を維持できるように、発酵の温度などの研究を重ねた。無臭無塩の魚醤^{うまししょう}と天然醸造しょうゆをブレンドした「旨醬」などを商品化した。

アルコール0% 「ハラール認証」取得。

しょうゆは通常数%のアルコール分を含む。しかし、速醸でノンアルコールとなると判明。アルコールを禁じるイスラム教徒向けの「ハラール認証」を取得した画期的なしょうゆも開発した。

増産体制へ 粉末化も対応。

イスラム圏での拡販も視野に、タイで工場操業を予定。無塩魚醤は、塩の結晶ができないことから粉末化やスプレー噴霧にも対応でき、ラーメンスープや菓子などへの利用も視野に入れる。

必須アミノ酸多く 「飲めるしょうゆ」も?

魚醤は大豆しょうゆよりもアミノ酸量が多く、人体に不可欠な必須アミノ酸を多く含む。塩分ゼロの魚醤は言うなれば「飲めるしょうゆ」。健康補助食品や医薬品分野での発展に可能性がある。

ものづくり専門員から一言

福井から発信 世界のしょうゆに。

室次の天然醸造しょうゆは、世界的な品評会で高い評価を得ています。今回の取り組みにより、当初の予想を超える成果が得られたことは、まさに本事業の目的とするところ。同社のしょうゆが、福井ブランドとして世界に発信されることを期待しています。

こんな
会社です!

本物のしょうゆの 味を広めたい。

弊社は天正元(1573)年に創業し、私が15代目。現存する国内のしょうゆメーカーでは最古級の蔵元です。

今、市場に流通しているしょうゆは、安価にするために、人工調味料などで味付けしたものがほとんどです。しょうゆ本来の味を知ってもらうため、弊社は平成23年、天然醸造の「幕末のソイソース」の販売を始めました。深い味わいは、人工調味料では到底出せません。福井県外や海外のお客様からも評価を受けています。今後も本物のしょうゆの味を広めていきたいです。



幕末当時の製法を再現した天然醸造しょうゆ「幕末のソイソース」



製造工場外観

株式会社 室次

代表者名: 代表取締役 白崎裕嗣
設立年月日: 昭和37年7月5日(創業は天正元年)
資本金額: 3,800万円 従業員数: 15人
業種: しょうゆ製造、販売
企業規模: 平成26年度売上高6億5,000万円

〒910-0018 福井県福井市田原2-4-1
☎ 0776-22-8227 FAX 0776-22-2031
URL www.muroji.com
E-mail info@muroji.com

補助事業の実施場所: 室次研究室
(福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島4-1-1
福井県立大学バイオ棟無菌室A)
製造工場(福井県福井市高柳1-1704)

代表取締役
白崎裕嗣さん

