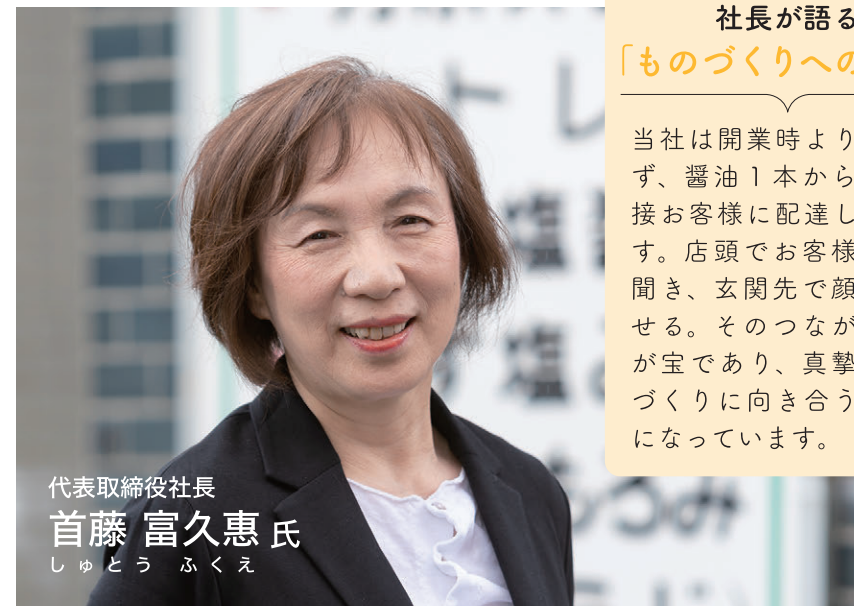




代表取締役社長
首藤 富久恵氏
しゅとう ふくえ

社長が語る 「ものづくりへの想い」

当社は開業時より卸をせず、醤油1本からでも直接お客様に配達しています。店頭でお客様の声を聞き、玄関先で顔をあわせる。そのつながりこそが宝であり、真摯に商品づくりに向き合う原動力になっています。

「大豆マヨ」を容器に詰める充填機。店頭販売のみの少量生産だが、早くも人気商品に。



製造ラインを拡大し、さらに製造技術を高めた製品づくりを目指す。



生菌検査をしっかり行い、乳化の安定性も保持。安心と美味しさを届けている。



monozukuri
6

食料品製造業

フジヨシ醤油 株式会社

〒874-0930
大分県別府市光町9番9号
TEL 0977-21-1006

味噌を作る既存の醸造設備だけでは実現できないということ。そこで補助金を活用し、カッターミキサーと充填機を導入することに。「新しい商品づくりにチャレンジできる、大きな一歩を踏み出せました」と工場長の山下さん。大分県産業科学技術センターの協力を仰ぎ、何度も試作を重ねながら、いままでの技術にはない乳化や配合、自社での製造工程を研究。5年もの開発時間を注ぎ「大豆マヨ」が完成しました。

「大豆マヨ」のコンセプトは、卵を使わず、大豆本来の味わいを生かすこと。大豆、豆乳、きな粉、コレステロールを下げる大豆油を使い、いろんな料理に楽しめるマヨネーズタイプを開発。「こだわったのは、マヨネーズの代用品ではなく『フジヨシ醤油だからこそ』のオリジナル商品。味はもちろん、当社が誇るク



卵は使わず、一般的なマヨネーズと比べてカロリーはおよそ3分の1に。大豆油は「コレステロールを下げる」効果が認められた特定保健用食品を100%使用。

豆乳・きな粉・大豆油を使った
フジヨシ醤油だからこそ「味」

オリテイを追求しました」。醤油・味噌で培われた技術を継承しながら、創業72年の今なお、進化し続けています。

創業72年、老舗醸造店の歩み
ふるさと別府の味に厚い支持

創立は昭和23年。醤油製造業として開業し、翌年には味噌製造も開始。以来、地元・別府市民はもとより、県内外のお客様からも厚い支持を受けるフジヨシ醤油。ふるさと別府の味として定着するなかで大きな転機となったのは、日本でいちばん最初に商品化した「カボス醤油」でした。

伝承の醤油をベースに大分県特産のカボスと鯉・昆布だし等をブレンドしたカボス醤油は、一般家庭だけでなく旅館や高級料亭にも広がりを見せ、その後カボス醤油を開発した技術をもとに、かつおの旨味と合わせた「カトレア醤油」を発売。「カトレアさん」の愛称で広がった看板商品から、以降カト

レアシリーズとしてホワイト醤油やドレッシングなど、さまざまな商品が生まれました。

お客様に健康に配慮
マヨネーズタイプの開発

つねにお客様の声と時代のニーズに応えるなかで目を向けたのは、低カロリーや卵アレルギーに配慮したマヨネーズタイプの製品化。課題は、醤油・

monozukuri-6

fujioshishoyu

6

フジヨシ醤油 株式会社

醤油・味噌の技術を受け継ぐ 大豆にこだわった「大豆マヨ」

「カトレアさん」の愛称で親しまれるフジヨシ醤油。新しい商品づくりに挑戦したのは大豆にこだわった「大豆マヨ」。醤油・味噌の技術を継承しながらも、お客様の声と時代のニーズに応えさらに美味しく、進化する。



平成30年10月に発売された「カトレアさんの大豆マヨ」。丸大豆を塩麴由来の酵素で加工した大豆ペースト・豆乳・きな粉・大豆油を使用し、独自のマヨネーズタイプを開発。加工・製造にはカッターミキサーと充填機が導入され、商品化を実現した。

導入のポイント
新技術を確立
商品化に製造設備を充実