

笛木醤油株式会社

醤油パウダーの開発に向けた乾燥機・粉碎機・充填機の導入

パリリとかけて風味良く

寛政元（1789）年創業の

笛木醤油は、令和元年で230周年となるのを記念し、工場見学としようゆ蔵のレストランが楽しめる「金笛しようゆパーク」を11月16日、川島町上伊草の本社敷地内にオープンした。この記念すべき日に発売した目玉商品が「パウダーしようゆ」だ。

その名の通り、しようゆを粉末化した「パウダーしようゆ」だ。

「ゆ」。食べる直前の料理にパリリと振りかければ、しようゆの風味が立つ。大きめの粒状に仕上げたパウダーのポリポリした食感も楽しい。

風味を生かす味わいの秘密はフリーズドライ製法。粉末しようゆは霧状に噴いたしようゆに熱風を当てて粉末化するスプレードライ製法が一般的だが、これは大切な香りで飛んでしまうのがネック。

何とかできないものかと埼玉県産業技術総合センター北部研究所に相談し、紹介されたのがこの製法だった。

2018年初めから着手した開発には、ものづくり補助金で同年11月に導入した真空凍結乾燥機が一役も二役も買った。しようゆ溶液をいったんマイナス60度まで冷却し、少しずつ温度を上げていく。

しようゆの味や香りを最大限残しつつ、効果的に水分を抜くにはどうすればいいか、真空凍結乾燥機をフル回転させながら試行錯誤を重ねた。

真空凍結させたしようゆを細かく砕く粉碎機、容器に詰める充填機も併せて導入し、商品化への体制も整った。

新商品はプレーンのほか、ゆずほんず、胡椒を加えたラインナップ。2019年10月

19日の川越まつりでプレ販売し、前評判は上々。金笛しようゆパークでは、パウダーしようゆを使ったバターサンド「笛木のバターさん」や、かつおだしパックも販売している。液体に比べ軽いためインバウンドのお土産品としても需要が見込める。将来は量産体制を整え、輸出商品としての展開も見据えている。



左から、ゆずぽんず、プレーン、胡椒のパウダーしようゆ3商品

■ 笛木醤油株式会社

本社：川島町上伊草660

代表者：代表取締役社長 笛木正司

設立：1789年9月 資本金：2000万円 従業員数：52人

電話：049 (297) 0041

×モ▶ パウダーしようゆと金笛しようゆパークの取り組みは、優れた新事業を顕彰する、めびきフィナンシャルグループの第3回めびきビジネスアワードで優秀賞を受賞。