

湯浅醤油有限公司

生(なま)醤油(天然醸造、国産原料樽仕込み)製造

無菌化に成功、醤油屋さんによる^{なま}生醤油づくりを実現



補助事業

本来のフレッシュな味と香りを楽しめる 生醤油の商品化を目指して新型濾過器を導入

醤油発祥の地として知られる湯浅。全国初の醤油の醸造町として、平成18年に国の「重要伝統的建造物群保存地区」として選定され、29年には文化庁により日本遺産にも認定されている。

明治14年に「新古商店」として創業して以来、今日まで醤油や金山寺味噌、味噌などを製造。醤油だけでも10種類以上の多彩な商品があるが、今回の事業計画では、無菌化された生醤油の製造を目指した。

一般の醤油は、生醤油の発酵を止めるために火入れをし、殺菌してからボトリングする。生醤油は火入れをしないでボトリングするため、醤油本来のフレッシュな味と香りを楽しめることが特徴だ。しかし火入れをしないと、微生物により品質が劣化することなども

あり、流通に乗せることは難しいといわれる。現在、一般的に流通している生醤油は、大手メーカーのものがほとんどである。

同社では醤油の菌数を減らす製造はできたが、大手メーカーとの設備力の差で、食品の菌分析で無菌扱われる菌数(300以下/ml)の実現までは至らず、また菌と一緒にうま味まで取り除いてしまう欠点があった。しかし菌だけを取り除き、うま味を残す効果のある新型濾過機「サニーフィルター」を使って、濾過助剤の種類と配合を研究し、特別な濾層を形成することにより、菌数が1ml内で200個になることが判明。無菌化することで、生醤油のうま味をそのままに、賞味期限を長く設定することも可能になると分かった。

成果

ブランド力強化とプレミアム感を狙い 冬季・数量限定で提供、毎年ほぼ完売

同機械の導入により生醤油の無菌化に成功、うま味成分の高い高窒素の商品が生まれた。商品名は「しぼりたて生(なま)湯浅醤油」で、200ml 702円。同社や同社系列会社の土産店やインターネットで販売。無菌化により通年販売も可能だが、同社のブランド力の強化を狙い、プレミアム感を出して消費者の購買行動を高めるため、11～5月の冬季・数量限定で提供している。

補助事業終了後5年間の事業化スケジュールでは、1年目は1000ℓ、2年目は1500ℓと、年を追うにつれ生産量を拡大し、売上もアップ。平成29年度は6013本製造し、ほぼ完売している。



今後の展開

一般流通に乗せられる生醤油として 国内外の販路を広めていきたい

同商品は現在期間限定で販売しているが、無菌化を実現したことから一年を通しての販売も可能なため、今後は一般流通に乗せることも検討している。ほかにない生ならではのフレッシュ感を前に出し、約140年も続く醤油屋がつくる醤油として「湯浅醤油」のブランド力をさらに高め、他品との差別化を図り、既存・新規の販売店や料亭、関西・関東の百貨店などでも販売を拡大。また、すでに海外の有名シェフにも認められている同社の醤油づくりの実績を踏まえて、ヨーロッパ、東南アジアなどの一部海外にも販路を広げていきたいと考えている。

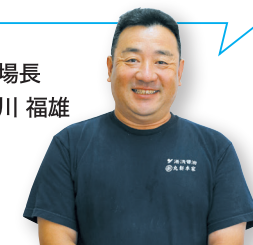


約140年の歴史を誇る老舗 醤油の魅力伝える活動も

明治14年に金山寺味噌の店として創業し、その後金山寺味噌のたまりを使用した醤油の製造・販売も始める。平成14年に有限会社として設立、現在は5代目が歴史ある醤油づくりを引き継いでいる。醤油2種がモンドセレクションの金賞を受賞。また小学生を対象とした食育活動を行うなど、国内外で日本が誇る調味料の魅力を広げている。



工場長
湯川 福雄



湯浅醤油有限公司

代表者／代表取締役 新古 敏朗
設立／平成14年1月18日
資本金／300万円
従業員／12人
事業内容／醤油の製造・販売など

〒643-0004 有田郡湯浅町湯浅1464
TEL.0737-63-2267 FAX.0737-63-5789
URL: <https://www.yuasasyouyu.co.jp>
Mail: kuyou@yuasasyouyu.co.jp