

01

Saga Monodukuri

★食料品製造業

ものづくり技術

試作+設備

丸秀醤油株式会社

代表者 秀島 健介 資本金 1,000万円
住 所 佐賀県佐賀市高木瀬西6-11-9 設立年月 昭和53年12月
連絡先 TEL 0952-30-1141 FAX 0952-30-1142 従業員 13人
URL http://www.shizen1.com



薬味醤油の開発及び製造販売

現代日本人の食生活は多様化の一途をたどり、和食離れも顕著であることから、醤油を使用する機会も減少傾向にあります。昔ながらの天然醸造にこだわって醤油作りを続けている当社においては、醸造食の文化を絶やさず守り続けるために、発酵食品の魅力を伝えるイベントやワークショップの開催など情報発信や普及啓発活動にも力を入れています。一方で、食生活の変化に対応するために、世の中のニーズに応える新商品の開発も進めています。このたび、液体香辛料「薬味醤油」を商品化しました。和食に限らず幅広い分野の料理に使える上に、近年高まっている健康志向にも対応した商品です。



Q1. 御社について教えてください。

A. 丸秀醤油は、明治34年の創業以来100年以上にわたり、昔ながらの天然醸造にこだわって醤油作りを続けている会社です。

本事業への取り組みの経緯

日本人の和食離れが進んでいることを受けて、当社では従来の醤油より幅広い用途で使ってもらえる醤油の開発を検討していました。また、味の嗜好が北上し、日本人の間でも東南アジア系の味付けが好まれるようになってきたとの分析から、日本以外の国でも使われている薬味を活用した商品開発に着手しました。具体的には、日本でも幅広い世代に定着している唐辛子や、甘みとスパイシーさを併せ持つ中華料理に欠かせない八角、ピリッとした辛みが和食でも中華料理でも好まれる山椒、漢方薬としても使われ香りが良いことで知られる陳皮などを中心に試作を開始しました。



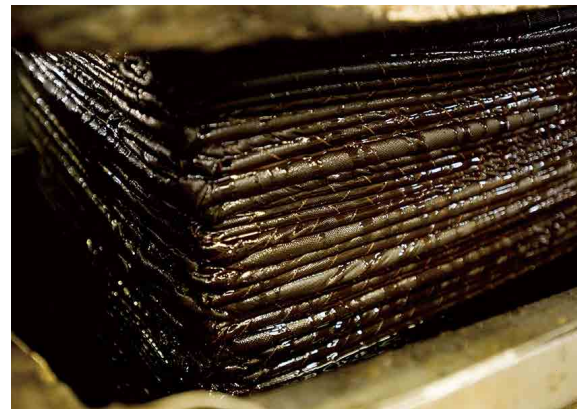
実施内容（取り組みの詳細）

薬味原料の収穫期が限られていることから、原料保管及び商品の発酵における品温管理のため、冷蔵プレハブ装置を導入しました。また、合成保存料無添加の製品化を目指しクリーンルームプレハブ装置を整備しました。さらに粘性がある液体製品の充填に対応できる充填機を導入し、試作開発を行いました。原料入手後、薬味の成分抽出のため生湯との相性・品温による風味変化等を確認しながら試作を重ねました。当初はクリーンルームプレハブ装置や充填機を利用して薬味と醤油と一緒に発酵させる想定でしたが、うまく発酵させることができず断念しました。醤油に漬け込んだものを加熱して製造する方法に転換し、発酵がスムーズでかつ原料が安定的に供給される唐辛子・八角・山椒・陳皮を中心に成分を絞りと込んだところ、味と香りのバランスの良い薬味醤油が完成し、商品化に結びつきました。



取り組み成果・波及効果

開発した薬味醤油は2019年に商品化しました。2年熟成した醤油に唐辛子・八角・山椒・陳皮をメインにニンニクなどをブレンドした、料理のアクセントになる味です。豆腐にかけるといった醤油の従来の使い方以外にも、ぎょうざのタレや野菜炒めの味付け、焼肉などの多彩な料理に利用できるなど、従来の和食の枠組みを超えた商品といえます。醤油感覚でも香辛料感覚でも使える点が幅広い世代の支持を受けられると確信しています。変化し続ける日本人の食生活に適した商品となりました。

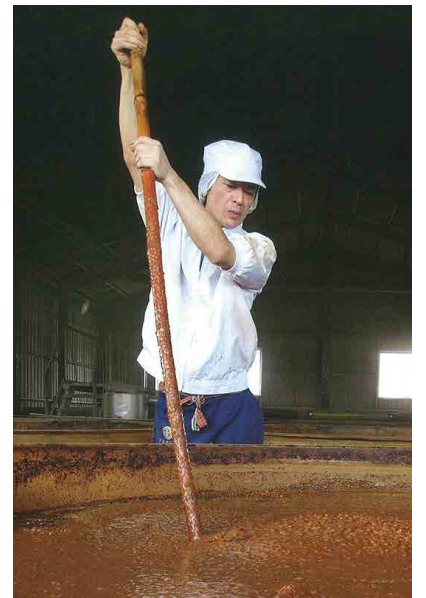


Q2. 今後の課題はありますか？

A. 和食離れが進む中、販路開拓と、いかに当社のブランディングを進め、他社との違いを打ち出していくかが課題です。

Q3. 御社の社是は？

A. 醸造食の文化を破精込む



LOOK

今後の展望・活動予定

おいしさと機能性を兼ね備えた新しい調味料として、今後全国の量販店、百貨店、食品のセレクトショップ等への販路開拓を進めていきます。20代～50代をメインターゲットとし、毎日の食卓で手軽に使えるよう比較的廉価で価格設定しました。ネット販売・通販をはじめ、既存の取引先ルートでの販売のみならず新たに全国の一般スーパーや食品セレクトショップへの販路を開拓します。同様の製品は市場に出回っていなかったことから新カテゴリーの製品として市場優位性を発揮することが期待できます。健康志向の消費者層に日本に古来からある醸造食の魅力を伝えていくとともに、食生活の変化に対応した新商品の開発を今後も続けていきます。

