

# 府中味噌を利用した 地域名産新商品の開発事業



Fufuyu miso

広島県東南部に位置する府中市は、古くから醸造が盛んな地。備後北部の大豆と、芦田川流域の米、府中周辺の水で醸造される白味噌「府中味噌」は高い評価を受け、京都・讃岐と並ぶ白味噌の三大産地として名高い。

金光味噌株式会社社長の金光邦彦さんは、明治五年創業の同社を率い、府中味噌を活用した新商品の開発に



代表取締役 金光 邦彦

**略歴** 昭和18年生まれ。同41年山口大学卒業。同50年金光味噌株式会社入社。同54年代表取締役就任。

尽力している。

「府中味噌は、京都・讃岐のものと比べると非常にあっさりした味。日本の北へ行くと辛く、南へ行くと甘くなり、さらに米味噌圏と麦味噌圏に分かれますが、府中味噌はポーターライン上にあり、米味噌でいえば甘く、麦味噌でいえば醸造期間が長く少し辛口という独特の味わい。調理に使いやすいのも特徴です」

## 三社がタッグを組み、 商品を開発

「府中味噌としての地域ブランドを確立したい」という思いが、新商品開発のきっかけです」と金光社長。

このプロジェクトには同社を含めた三社が参画、各社が得意分野を担当している。当社は、平成元年、国内企業として初めて世界基準の有機

認証「OCIA international」を取得しており、有機味噌製造という点からアプローチ。三社のノウハウが結集し、新商品が誕生した。

「一つは従来の味噌汁と一線を画す味噌を使ったおいしいスープ。もう一つは有機味噌を使った国内・外向けのフリーズドライ味噌汁。そして府中味噌の調理しやすさを活かした、おかず味噌や簡単に料理に使える加工品の3本柱で展開する予定です」

いずれも「府中味噌」「有機」をキーワードに差別化が図られているのが特徴。府中味噌を使った高級なイメージの商品を展開し、府中味噌のブランド名を上げることも企図している。

## 「府中味噌」を 世界ブランドへ

同社が海外進出を始めたのは、昭

和40年代に遡る。

「当初はアメリカのベジタリアンの方向けに少しずつ売り出されていた感じでした。が、昭和50年代に健康食・日本食ブームになり、ヨーロッパにも輸出するようになったんです。その後、現地でも味噌製造をする企業が出始めて価格競争になり、他社との差別化の一つとして「有機」「高級志向」へとシフトしました」

そして、今回の三社合同プロジェクトへとつながるのだ。

「弊社は有機の国際認定を持っており、海外とのつながりもあった。それを利用して、有機のフリーズドライの味噌汁を海外に売ってみようと考えたのです。味噌そのものを輸出することはありましたが、最終製品として送り出すのは私どもとしても初めての試みです。国内にはさまざまなフリーズドライ商品がありま

すが、有機100パーセントのものはないので有難かなど。試作を重ねて完成したのが味噌をベースにしたスープ『オリジナルブレンド』と、シン風味の『シンダイナマイト(仮称)』です」

味噌の国内需要は頭打ち感が否めないが、海外では健康食として需要が増えている状況。体に良いものを手軽に食べたい、という市場動向も追い風にしたと考えている。

「試作品をドイツで開催された有機商品の世界規模の展示会『BioFua』で配布したところ、大変好評でした。来年は現地に足を運び、自分の目で反応を見たいと考えています」

有機なので商品や原料の安全性も高く、おいしくて、手軽な『オリジナルブレンド』と『シンダイナマイト』。消費者に喜ばれる価値ある製品が開発できた金光さんは胸を張る。

「今まで輸出していた味噌は『メイド・イン・ジャパン』という位置づけでした。しかし今プロジェクトからは必ず『府中味噌』を入れるようになっています。『府中味噌』を世界ブランドへ育てていきたいですね」

## Information



## 事業概要

江戸時代から伝わる歴史ある「府中味噌」を活用した新商品(フリーズドライ・レトルト等)を開発し、日本国内及び海外への販売を行う。

当社は、国際的に有効な有機味噌認定を取得していることから、それらを活用した商品開発を行うこととした。

府中味噌は、白味噌の他にも、他にない独特の長期醸造の麦赤味噌を有しており、さまざまな料理に使いやすいという特徴を持っていることから、専門家の協力を得て、府中味噌ならではのレシピを作成し、新商品の開発を行っていく。

## 売れる商品づくり

**競争力** 国際的な有機味噌製造認定(OCIA/NOF/Ecocert)は、今後、同業他社が取得することは難しく、大きな差別化要素になると考えられる。

**市場性** 現在、安全志向の高まりから、さまざまな分野で有機認定商品が販売されているが、有機味噌のフリーズドライ味噌汁等は海外はもちろんのこと、国内でも販売しているものはなく、商品を投入すれば十分に販売可能であると考えられる。

**販路** 老舗の味噌製造業者であり、西日本を中心に量販店の販路を有しているほか、アメリカとEU向けの販路を有しており、それらのルートを活用することに加え、新規販路として、飲食店を想定し、レシピを活用した提案営業を行っていく。

## 地域資源における 関係事業者との連携

府中味噌の同業2社を加えた3社での共同申請であり、各社の強みを活かした新商品開発を行っていく。

府中味噌を後世に伝えるため、関係事業者で府中味噌組合を結成し、連携した取り組みを行いたいと考えている。

【活用する資源】

## 府中味噌

【地域】  
広島県府中市  
【認定日】  
平成19年10月12日  
【認定行政庁】  
経済産業省、農林水産省

金光味噌株式会社(共同申請・浅野味噌株式会社・株式会社本家中村屋)

所在地 ● 広島県府中市府中町 628  
TEL ● 0847-41-2080  
URL ● <http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>  
設立 ● 昭和26年1月26日  
資本金 ● 1,000万円  
従業員数 ● 13人

● 会社事業内容  
老舗味噌屋。伝統の府中味噌はもちろん、新しい味噌の開発にも力を入れる。完全無農薬有機栽培原料を使った味噌を作っており、有機味噌で国内初の国際認定、JASの認定を受ける。先進国を中心に世界中に輸出。



広島県