3類型	鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	6－20－057
地域資源名	醤油	認定日	平成21年2月23日
地　域	広島県広島市	所管省庁	経済産業省･農林水産省

事業名：醤油の製造技術と農産物を活用した、醤油ベースの健康志向ドレッシング等の開発事業

会社名：　川中醤油株式会社　　所在地：広島県広島市安佐南区沼田町伴5006

連絡先：ＴＥＬ：082－848－0008　　ＨＰ：http://www.kawanka-syouyu.co.jp
ＦＡＸ：082－848－0168

事業概要（新たな活用の視点）

・広島産醤油の特徴「強い旨み」を活かし、低カロリーの「ノンオイルドレッシング」と個性的な「だし醤油」開発に取り組む。
・広島県産の多様な食材を組み合わせ、地域性が強く、且つ、豊富なバリエーションの商品を開発するとともに、調理レシピ等をインターネットや携帯電話等で発信し、新たな調味料として、様々な用途と汎用性を提案することでブランド化を進める。
・醤油の製造技術と、高品質の素材を組み合わせる事で、調味料としての質的水準を高めることが出来るとともに、「広島産醤油」の知名度を高める取り組みとしても新たな視点である。

【ノンオイルドレッシング】

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

◆競争力
・当社は、広島を中心に「こだわりの醤油屋」として認知されており、原料である醤油そのものが高い競争力を有している。
・その醤油に加え、広島県産の農産物を使用するなど、更なるこだわりを付加しており、地域ならではの高級感ある商品として差別化できる商品であると考えている。

◆市場性
・ドレッシング類は、食卓へサラダが浸透してきた事により、順調に市場が拡大しているが、近年は、更に消費者のヘルシー志向が高まってきている。特に和風テイストやノンカロリーなどの健康訴求タイプが伸びており、市場性は高い。

◆販路
・自社の通信販売及び直売店のほか、醤油を納めている県内外の飲食店や、飲食関係の組合への商品提案を行い、販路を確立させていきたいと考えている。

【薫る大人の醤油】

チーズやサーモンにかけるだけで、味を引き立てる。

地域資源における関係事業者との連携

・新商品の開発、販売を通じて、農産物の生産事業者、及び、地域の土産物店や飲食店と連携し、広島市地域全体の活性化に貢献できる事業に育てたいと考えている。