

3類型	鈹工業品	通巻番号	6-21-013
地域資源名	醤油	認定日	平成22年 2月26日
地域	島根県出雲市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 出雲醤油をベースにした、和風ソース、お吸い物の素、だし醤油など醤油加工品の製造、販売

会社名: 有限会社 古代柱醤油醸造元

所在地: 島根県出雲市芦渡町913-42

連絡先: TEL: 0853-30-1273

H P: <http://www.kodaibashira.jp/>

FAX: 0853-31-7332

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社は「醤心」(心で醸す醤油であるという意)、「醤楽」(醤油にて楽しむ心であるという意)のコンセプトのもと、新商品開発に注力し、さまざまな醤油・ドレッシングの開発をおこなってきた。
- ・多くの醤油醸造業者が専用醤油からぽん酢、ドレッシング等へ商品を拡大する中、更なる差別化を図るべく「とろみ」を活用した商品開発に着想を得た。
- ・本事業では、出雲醤油の特徴である「とろみ」、「甘み」を活かしながら、より「とろみ」を増した「和風ソース」、「お吸い物の素」などの醤油加工品の開発、製造、販売を行う。

「とろみ」がついた
梅肉ぽん酢



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・醤油に「とろみ」をつける工程に独自のノウハウを有している。
- ・ソースメーカーが製造する和風ソースに比べて、醤油の風味を生かしたソースの提供が可能である。
- ・また、100mlサイズのボトルで少量多種の商品を提供するなど、これまで新しい商品展開を行ってきた実績がある。

◆市場性

- ・「醤油」が主原料である和風ソース・たれの需要は堅調である一方、他の醤油製造業者がドレッシング、ぽん酢など用途開発する中、ソースまで展開している事業者は少なく、新たな市場開拓が可能となる。

◆販路

- ・醤油・ソースなどのラインナップを拡充したい百貨店・スーパー向けといった小売商品のほか、業務用として県内外へと販売していく。また自社の直販部門を強化していく。

海ソース 試作品



お吸い物の素
試作品



地域資源における関係事業者との連携

- ・これまでの商品と同様、地元島根県の農林水産品を活用した商品開発に取り組んでいく。