

3類型	鈹工業品	通巻番号	5-29-010
地域資源名	醤油、酢、昆布加工品	認定日	平成30年 2月 9日
地域	福井県福井市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 福井が誇る味を組み合わせる最高レベルのUMAMI(うま味)を醸し出す万能調味料の開発販売

会社名: 株式会社エムトリップコーポレーション
(3210001008407)

連絡先: TEL: 0776-50-1212
FAX: 0776-50-1200

共同申請者: 株式会社室次(3210001004075)

連絡先: TEL: 0776-22-2001
FAX: 0776-22-2031

所在地: 福井県福井市北四ツ居2丁目18番37号
H P: <http://www.mtripco.jp/>

所在地: 福井県福井市田原2丁目4番1号
H P: <https://www.muroji.com/>

事業概要(地域産業資源の活用)

日本最古の醤油醸造元による無添加天然醸造の「醤油」、御食国の歴史を支えた壺仕込み無添加の「酢」、北前船の歴史を背負い日本トップブランドと評価される蔵囲製法の「昆布」という福井県を代表する味の資源から、世界で5番目の基本味と認められた「うま味」を抽出し、和洋中どんな料理にも合う万能調味料を開発・販売する。

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

レシピサイト急拡大等が示すように「自分らしい料理を簡単に」という料理の多様化・簡便化の流れが進み、ドレッシング類調味料の市場は拡大している。本商品に対するプロの料理人などからの評価は高く、市販用、業務用ともに需要拡大が見込める。

◆需要の開拓の方針

育児や仕事で忙しい女性をメインターゲットに、スーパーや百貨店、通販などの販路を展示会等を通じて開拓する一方、福井の新たな土産として地元の販路も開拓する。また、一流シェフの評価を背景に、国内外のレストランの販路も開拓する。

◆商品の特性

他の調味料等と混ぜるだけで誰でも簡単にプロのうま味が出せる「時短調味料」という特性に加え、素材から無添加にこだわり、プロの料理人も使いたくなるオンリーワンの商品としてポジショニングしていく。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

福井国体、新幹線延伸といったイベントが控える中、福井を代表する老舗企業3社との連携による開発商品であることをアピールすることで、福井の味のブランディングにも貢献していく。



【万能調味料「Ninja Sauce」】



【室次「幕末のソイソース」】



【とば屋酢店「壺之酢」】



【奥井海生堂 蔵囲昆布】