

3類型	鈹工業品	通巻番号	5-26-012
地域資源名	醤油	認定日	平成27年2月2日
地域	福井県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：速醸技術を活用した魚醤油をはじめとする調味料の開発・製造および販売

会社名：株式会社室次
 連絡先：TEL：0776-22-2001
 FAX：0776-22-2031

所在地：福井県福井市田原2-4-1
 H P： <http://www.muroji.com>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・福井県立大学によって開発された、こうじ菌の代わりにサバの内臓に含まれる独自の分解酵素を活用し高温に保つことで発酵時間を約一日に短縮する「速醸」の技術を活用し、アルコール0%の魚醤油「福むらさき」を開発・改良する。
- ・また、福井県産の丸大豆、小麦で製造した醤油と「福むらさき」とをブレンドし、旨味成分(グルタミン酸などのアミノ酸)が多く含まれる魚醤油「旨醬」を開発・改良する。
- ・アルコール0%の特長を生かし、日本食に関心を示すイスラム諸国などに対して販路開拓を積極的に進めていく。(※イスラム教徒は、アルコール等の摂取が禁じられている。イスラム法において合法的なものをハラールという。)
- ・今後は顧客からの要望に応え、本商品の粉末化やたれやポン酢等の調味料の試作開発を行っていく。



開発商品「福むらさき」と「旨醬」

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力と市場性

「速醸」の技術により、アルコール0%を魚醤油で初めて実現させた。ハラール認証を取得しており、急増する東南アジアから国内への旅行者、特に100万人にもものぼるとされるイスラム教徒のニーズが期待される。さらに、製造過程で塩分を使用しないため、国内を始めとしたヘルシー志向の消費者に対する訴求効果も高いものと思われる。

◆販路

国内、海外とも、主に展示会やイベントへの出展を計画しており、国内のホテルやレストラン、食品メーカー、海外商社、食品販売会社等に対して情報発信し、PR活動を行う。さらに海外の取引先が個別に主催する販売会への出品も重視していく。また、自社ホームページへの問い合わせや注文が海外から多くあり、商品情報などの積極的発信、検索を高めるSEO対策など、ホームページの充実を図る。

地域資源における関係事業者等との連携

福井県立大学との間で、今後も速醸技術による量産化、粉末化等について、研究、指導を得て進めていく。また地元企業の協力を得て、原料となるサバの内臓の確保を行っていく。