

3類型	鈷工業品	番号	8-26-017
地域資源名	醤油	認定日	平成27年2月2日
地域	大分県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：平安時代にあった穀・肉・魚・草醤等を組合せた普及型新調味料の試作開発・販路開拓

会社名：合名会社 まるはら

所在地：大分県日田市中本町5-4

連絡先：TEL:0973-23-4145
FAX:0973-23-8859

HP：http://www.soyasauce.co.jp

事業概要(新たな活用の視点)

平安時代の文献に肉醤、魚醤、草醤の記述があったが、1700年以降は魚醤以外は製造されなくなった。しかし、肉醤は窒素分が多く、草醤は天然ミネラル分が豊富で独自の旨味がある。当社は独自製法で素材の旨味を生かし、現代の味覚、使い勝手に合うようにアレンジした肉醤・魚醤・草醤を再現し、これらを用いただし醤油、焼肉のたれ、万能ソース等、普及型新調味料の試作開発・販路開拓をするものである。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

醤油麹を使わない独自の製法で素材の旨味を生かし、かつ鮎魚醤の製法特許を活用する。これにより他社にはない肉醤・魚醤・草醤ができるため、従来の調味料と比較して、天然原料由来の豊富な旨味がある、調理場面へ適合しやすい各醤ブレンドの新調味料を提供できる。

◆市場性

外食の日常化、中食市場拡大等により、醤油の消費量が減少する中、醤油ベースの新調味料類は増えている。簡便で本格的な商品が求められており、当商品は、かけ醤油としても簡便的な新調味料としても使え、各種天然原料の旨味が豊富で、現代のニーズに適合している。

◆販路

既存取引先並びにこれまで取り組んでいない量販店等に向けて販路開拓を行う。方法として、国内外の食品見本市等に出展、普及型新調味料のPRと企業イメージの向上を目指すとともに、知名度のある食品コンテストに出品し、販売力を高める。

【当社の外観】



【独自工程例】



地域資源における関係事業者との連携

県内醤油技術応用とともに農水産資源の活用を促進する事業である。具体的には、大分県産業科学技術センター等と共同で技術開発を行い、県内醤油技術の蓄積を図る。また、原料の鶏、鮎、椎茸等は大分県が国内でも有数の産地であり、地域資源にも指定されているため、これらの原料を用いることで地域内連携による経済効果が見込まれる。中でも、「冠地どり」の主生産者(株)学食と当社は、ともに地域産業資源活用事業の認定を受け、その成果として得たノウハウ、技術を生かして新たな連携を行った結果、当事業の実施に繋がった。