

3類型	鈇工業品又はその生産技術	通巻番号	8 - 27 - 006
地域資源名	味噌、醤油	認定日	平成28年2月3日
地域	福岡県柳川市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名: 化学調味料・人工甘味料によらず、地元産大豆、米の麹で旨み・甘みを付与した醤油等の開発と販路開拓**

会社名: アサヒ醸造株式会社  
(法人番号: 4290001052594)  
連絡先: TEL: 0944-73-2135  
FAX: 0944-72-3070

所在地: 福岡県柳川市出来町 24  
H P: <http://www.yanagawa-asahi.com>

### 事業概要(地域産業資源の活用)

福岡県産原料にこだわった生揚げ醤油に、地元産大豆と米を用いて造った麹を加え、速醸発酵させた「化学調味料・人工甘味料を加えない」醤油を開発製造し、その販路開拓を行う。

地域産業資源の「醤油」の特徴である旨味や甘味を、当社が培ってきた「味噌」麹技術・独自製法等によって付与した本商品は、化学調味料・人工甘味料の忌避層に商品訴求し、ブランド化を進めることで地域の大豆生産者の増産や食品メーカーなどの販売拡大に貢献したい。



【地域産業資源醤油】

### 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

日本国内における醤油消費量は依然減少傾向にあるが、無添加志向醤油や醤油加工調味料の需要は拡大傾向にある。

本事業商品は、食品添加物忌避層への訴求力が見込まれ、他の食品との連携販売も期待できる。

#### 需要の開拓の方針

本事業開発商品は、百貨店・スーパー等BtoB販売チャンネルを新規開拓する他、ギフト・ネット販売等の直販比率を上げ、利幅を確保する。

#### 商品の特性

本事業商品は、麹由来の旨味が強く、かつ甘味成分(還元糖)が多いうえ、速醸製法により低塩ながら安定した品質となっており、小粋なデザイン瓶などの点においても商品力があると考えられる。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

福岡県醤油醸造協同組合からは福岡県産丸大豆生揚げ醤油の安定供給の協力と開発アドバイスを受け、福岡県工業技術センター・阪大・九大などの研究機関からは製品開発改良研究サポートを願い、柳川商工会議所・柳川市(ブランド推進室)などのマーケティング支援を得る。

また、海外展開については、JETRO福岡などから情報を得ながら開拓を図る。



【新製品の製造概要】



【まろやかしょうゆ】  
新製品