

3類型	鉱工業品	通巻番号	7 - 19 - 15
地域資源名	醤油	認定日	平成19年12月17日
地域	香川県東かがわ市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: むしろ麹製の醤油を活用し“香”(フレーバー)を付けた醤油(ソイソルト)製品の開発、生産、販売

会社名: 株式会社かめびし

所在地: 香川県東かがわ市引田2174

連絡先: TEL: 0879-33-2555

H P : www.kamebishi.com

FAX: 0879-33-6836

事業概要(新たな活用の視点)

- ・香川で醤油の生産が始まったのは400年前といわれ、全国有数の生産地であるが、食生活の多様化、洋食化で醤油市場は縮小傾向にある。かめびしでは日本で唯一「むしろ麹製法」を守って、当地において250年以上前から醤油造りをしている。
- ・液体醤油の市場が縮小する中、消費者の様々なニーズに対応した醤油の利用シーンの拡大を意図して事業に着手。
- ・伝統製法に基づく醤油に、香をつけフリーズドライにより「顆粒」或いは「パウダー状」に形を変えることで、液体調味料では不可能であったスイーツ分野等への進出など全く新しい観点での調味料が確立でき、その用途が格段に広がる。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・醤油以外の香を持つ醤油は全国的にも稀であり、フリーズドライされ粉末として使用できる醤油製品は他にはない。醤油、スパイス、塩類の分野全てに対応可能な商品であることや、香り付けされる香によってマッチする料理は様々であることから、他のシーズニングにない多様性、発展性を持ち、新たな市場を創造する商品となる。



市場性

- ・国内外の洋食業界のトップシェフから反響を呼んでいる。
- ・醤油の消費量は95万kl、塩の消費量は188万t。

販路

- ・レストラン、百貨店を核に、サンプルラボに出展や各種イベントでの販売促進活動により製品PRを行い、需要開拓を行っていく。



地域資源における関係事業者との連携

- ・印刷や包装資材業者等県内企業と協力。特産物の販売ルートや他の商品との組み合わせなど、地域に根ざした取り組みを検討する。
- ・粉末調味料ソイソルト - 2007かがわ県産品コンクール大賞受賞