

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-27-030
地域資源名	醤油	認定日	平成28年2月3日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:天然醸造製法による海外向け醤油および醤油加工品シリーズの開発・製造・販売事業

会社名:伊賀越株式会社
(法人番号4190001008359)

所在地:三重県伊賀市上野茅町2667番地の1

連絡先:TEL:0595-23-5131
FAX:0595-24-1838

H P: <http://igagoe.tennengura.jp/>

事業概要

・当社は、明治6年に味噌屋として創業し、明治35年には醤油や漬物の製造を開始した。製造の特徴は、盆地である伊賀の気候や水を活かし、添加物を加えることなく醸造を行う天然醸造製法である。これは、製造量が増え木桶からホーロータンクに変わった現在でも守り続けている。

・本商品は、国内の醤油需要が食生活の多様化等により減少する中で、海外では、和食ブームにより需要が拡大していることに着目し、海外市場を視野に入れた商品の開発に着手した。

・本事業では、加圧殺菌機とクリーンルーム充填により製品菌数をコントロールし、天然醸造の特性を損なうことなく、海外輸出に向けて品質の安定を図った天然醸造醤油および加工品(調味料)シリーズと、ハラール認証に基づき、独自の特許申請製法により、アルコール分を0.1%以下まで除去したハラール認証天然醸造醤油および加工品(調味料)シリーズを展開する。



【本事業商品の一例】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・本商品は、天然醸造製法の特性を活かしながら、高レベルな殺菌や菌数の制御を実施しており、国際食品衛生基準の認証取得を計画している。また、ハラール認証商品については、醸造過程で発生するアルコール分も0.1%以下まで除去する独自製法を確立しており、製法特許を出願中である。

◆市場性

・海外において日本食への注目は高く、醤油の輸出量や現地生産量は年々増加している。

◆販路

・海外や国内の展示会を通じて、海外量販店等に販路を有する輸出商社経由で販路を構築する。

地域における関係事業者との連携

・地元自治体、商工会議所、金融機関と連携して取り組んでいる。