

3 類型	鉱工業品	通巻番号	6 - 21 - 008
地域資源名	醤油	認定日	平成21年 9月30日
地 域	島根県仁多郡奥出雲町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：製麹技術を使用した調味料用甘酒(仮称)の開発・販売

会社名：有限会社井上醤油店

所在地：島根県仁多郡奥出雲町大字下阿井1430-2

連絡先：TEL：0854-56-0390

H P：http://sakeno-iwase.com/other/inoueshouyu.html

FAX：0854-56-0342

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・醤油作りで用いられる製麹技術を使用し、米麹で製造する甘酒を調味料用として開発した。
- ・この甘酒を使用すると、肉や魚の旨味をより引き出せる等の効果が期待できることから、高級惣菜向けの加工調味料等として販路開拓を行う。
- ・また、代替甘味料として製菓業界へ販売することを目指す。



### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・調味料用甘酒の製造に取り組んでいるところは少ない。
- ・また、米麹を使用する本格的製法を用いるので、アルコール分が含まれず自然な甘さでさっぱりとした味わいがある。
- ・更に、同社が製造している国産丸大豆の天然醸造醤油や味噌と調合することにより、合成添加物を使用しない高品質の加工調味料となり、加工製品に付加価値を与えるものとなる。



#### 市場性

- ・甘酒は、最近では、ジャパニーズヨーグルトとも呼ばれ、その健康効果が注目されている。ビタミン類が豊富に含まれており、健康・美容志向の現代の消費者ニーズに合っていると云える。



#### 販路

- ・BtoB向けの事業を主体とし、既存取引先の百貨店や高級スーパー、料亭等を中心に販路を開拓し、将来的にはWeb通販等により消費者への直接販売も目指す。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業で地元米を使用することにより、以前より連携を図っている地元農業者との連携をより深めることとなる。また、島根県の新しい産業として確立できるよう、県・町などの協力を得てブランド名をより高めるよう努める。