

3類型	鈹工業品	通巻番号	04-30-009
地域資源名	大野醤油	認定日	平成31年2月8日
地域	石川県金沢市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名: フリーズドライ醤油関連製品の開発および
国内・海外市場での需要開拓・販売事業**

会社名: 直源醤油株式会社
 連絡先: TEL: 076-268-1113
 FAX: 076-267-4446
 法人番号: 1220001004695

所在地: 石川県金沢市大野町1丁目53番地
 H P: <https://www.naogen.co.jp>

事業概要(地域産業資源の活用)

本事業では、地域産業資源「大野醤油」の特徴である旨みのある風味を活かし、液体醤油をフリーズドライ加工により顆粒化・粉末化し、商品化した。これに加え、本商品をベースに柚子や山葵など新たな風味を加えたシーズニングスパイスの開発及び製造を行い、国内・海外市場に対して需要開拓に取り組む。

本事業は「大野醤油」の特徴を生かす事業であり、醤油産地として大野地区の認知度が高まり、地域内の他の醤油メーカー、直売店への波及効果が期待される。

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

日米欧、中国など先進国の健康志向への高まりを背景として、ヘルシーなイメージが浸透している日本食への需要が伸びると見込まれており、本事業品は健康志向及び簡便志向という観点からの訴求力が有ることから、開発する新商品の市場性は十分あると見込まれる。

◆需要の開拓の方針

業務用および健康志向の40代以上の女性をターゲットとし、レストランなどの飲食店、高級食材店、百貨店等に向けて、展示会出展や当社輸出パートナーとの連携により、新たな需要の開拓を行う。

◆商品の特性

食への安全・安心志向、健康志向というニーズや、国内外の飲食店や個人を販売ターゲットとすることを踏まえ、塩分が卓上塩比較で1/3、フリーズドライ製法なので、醤油の風味や味わいが劣化しない等の点において、本事業品は他の競合・類似品と比べても競争力がある。

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

本事業品の原材料となる「大野醤油」の安定生産の観点から、大豆など地域の原材料供給者との連携体制を維持強化する。製品の安全性・品質の確保の観点で、石川県予防医学協会や石川県工業試験所に試作品や完成品の成分分析等を依頼する。海外販路開拓面ではジェットロ金沢や中小機構北陸の支援を仰ぎ、地域を挙げてブランド化に取り組んでいく。



【大野醤油の特徴】



【原材料の液体醤油】



【シーズニングソイソルト】