

福岡県醤油醸造協同組合

福岡県筑紫野市

生産性向上 需要獲得 担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

品質向上と技術革新への飽くなき挑戦。福岡県の醤油造りを牽引し、安全で豊かな食生活に貢献する

- 利用が限られていた醤油粕を地域資源として地域産学連携により新たなバイオ産業を創出
- 国内最高ランクの醤油原料（生揚）を安定供給。品質・技術共に高い評価を受ける
- 組合員との緊密な関係を構築するとともに、産学連携研究により新商品の開発を牽引

企業基本情報

所在地	福岡県筑紫野市大字牛島 65 番地
電話 / FAX	092-922-3831 / 092-928-3501
U R L	http://www.fsjk.or.jp
代表者	理事長 中村 菊人
設立	1966 年
資本金	18,897 万円
従業員数	42 人



会社概要

同組合は、1966年に設立され、都道府県別で全国最多の福岡県内94社の組合員に醤油原料（生揚）を供給。良質の醤油を提供するために、醸造において重要な種麹の培養を自ら行い、さらに火入れおり（沈殿物）が発生しない画期的な生揚の製造法を独自に開発。製造技術に関する論文は、日本醤油技術センターでの発表だけでも27本、技術賞は7回を数える。年間1.5万klの製造能力を持つ福岡県の醤油造りの基幹工場として、日本一の醤油造りを目指し、品質と技術の向上に努力を重ねる。



組合イメージ

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 地域産学連携により新たなバイオ産業を創出

醤油の製造副産物として発生する醤油粕は、全国で年間10万t、福岡県醤油醸造協同組合で年間1千tにのぼり、家畜用飼料や肥料としての利用価値しかないのが現状。同組合は地域産学連携による共同研究により高付加価値の機能性成分「天然ヒト型セラミド」の生産技術開発に取り組み、戦略的基盤技術高度化支援事業（サポイン事業）で機能性表示食品及び化粧品としての製品化を進める。醤油粕を地域資源として、新たなバイオ産業の創出にむけ発展を続けている。



天然ヒト型セラミドを配合したフルーツドレッシング（柿）

▶▶▶ 国内最高ランクの醤油原料を供給し、商品も多くの賞を受賞

醤油原液（生揚）製造年1.5万klの国内有数の生産工場。原料一括購入や量産化によるコストダウン、品質と食品安全のマネジメントシステムなどを活かして良質な生揚を福岡県内醤油業者94社に安定的に供給する。加工調味料製造工場では消費者の健康志向に対応した新たな商品づくりをリード。伝統的醤油醸造技術を応用して開発した豊富なアミノ酸やペプチドを含む無塩醸造調味液や醤油などの商品は数多くの賞を受けている。



農林水産大臣賞（全国醤油品評会）

▶▶▶ バイオ分野では研究開発プロジェクトの中核として活躍

醤油原料の安定供給や新商品の提供などにより、組合員94社や顧客との緊密な関係を醸成し、新たな新製品開発に取り組むというビジネスモデルを構築。醤油醸造で培った発酵微生物の利用技術で研究機関や川下企業と共同体を形成し、外部資金を活用した新商品の開発を積極的に展開。戦略的基盤技術高度化支援事業（サポイン事業）に2度採択され、地域資源を活用したバイオ分野の研究開発プロジェクトの中核として活躍。健康食品、化粧品の開発事業に取り組む。



発酵黒八女茶と高分子量ポリ-γ-グルタミン酸