

有限会社タケシゲ

福岡県福岡市



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

250年の歴史をもつ伝統の醤油を進化させながら守り続ける。「食卓に幸せを届けたい」 夢は全国へ。そして世界へ。が企業理念

- 一工夫凝らしたイベントやサービスを展開。時流を読み取りながら、消費者の心を掴む
- 業務用の調味料を、徹底した“お客様目線”で一般消費者向けに新たにブランディング
- レシピ本とのセット販売で販路拡大に成功。話題をよび取材殺到、売上拡大

企業基本情報

所在地	福岡県福岡市南区平和 1-23-6
電話/FAX	092-526-9682/092-526-1990
URL	http://takeshige-shoyu.com/
代表者	代表取締役 住田 友香子
設立	1992年
資本金	300万円
従業員数	4人



会社概要

料理人のための（業務用）醤油店を引継ぎ 1992年に福岡で創業。先代の父で廃業予定であったが、「伝統の味を守りたい」という思いから、2011年に娘である現社長が引継いだ。全国品評会で13年以上連続入賞した伝統のある技術・味を、現代のニーズにあうように消費者目線でブランディングし、売上拡大に成功。代表商品である『博多ニワカそうす』は、レシピ本を販売し、大手書店での実演販売など販路と売上の拡大に成功、ブランド力を高めている。



会社外観

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

一工夫凝らしたイベントやサービスを展開

百貨店等での催事では、来客との会話を大切に、それぞれのライフスタイルに合った調味料の活用法を提案。また「子供の料理教室」や「大人のおつまみ料理講座」など切り口を工夫したイベントを開催し、消費者の心を掴んでいる。同じ醤油でも、福岡風、長崎風、鹿児島風…など九州のシリーズを展開するなど“九州の醤油屋”としてのブランディングを行う。他の醤油屋にないユニークな戦略で、消費者の心を掴み、ブランド力を向上している。



「大人のおつまみ料理講座」の様子

業務用の調味料を一般消費者向けに新たにブランディング

お試用ミニサイズや、オリジナルラベル等のサービスも行い、引出物などの贈答用、企業ノベルティ用など消費者目線の商品に力を入れる。デザインを手がける社員（現社長の夫）が対面販売等を通して得た生の声をすぐに商品パッケージに反映できることも大きな強み。同社の人気商品である『博多ニワカそうす』は、塗るだけで和洋中のあらゆる料理が作れ、他の調味料と混ぜるとさまざまなソースに変身する“魔法のそうす”と称し、料理好きから料理苦手な人まで、多くの消費者の心を掴んでいる。



人気のミニサイズ・贈答用パッケージ商品

レシピ本とのセット販売で販路開拓に成功

立地条件が悪く、当初は知名度の低い醤油店であったが、催事における対面販売や電話問合せに丁寧に対応し、同社のファンを徐々に獲得。また今年に入り、人気商品『博多ニワカそうす』は、福岡県よろず支援拠点のコーディネーターの助言を受け、レシピ本を販売。結果、従来の取り扱い店だけではなく、書店で本と一緒に商品（食品）も販売するなど、販路拡大に成功。メディアからの取材や全国の店舗からの取扱い要望があとを絶たない。福岡から全国へ販路を広げる大きな足がかりとなった。



レシピ本とニワカそうす