

## 新商品「パウダー醤油」で海外需要を獲得 体験型複合施設で「コト消費」の強化へ

江戸時代中期寛政元年（1789年）の創業から230年に渡り、伝統的な醸造方法を守り続ける老舗の醤油蔵。創業以来、取引先や地域社会を大事にしながら、全国各地、さらには海外にも展開。醤油以外も醤油を使った加工調味料を開発し販売をしている。また、「しょうゆでつなぐみんなの笑顔」をコンセプトに、“たべる”・“まなぶ”・“かう”・“あそぶ”の4つをテーマにした体験型複合施設「しょうゆパーク」を新たにオープン。

●所在地 埼玉県比企郡川島町上伊草660

●電話/FAX 049-297-0041/049-297-5978

●URL <https://kinbue.jp/>

●代表者 代表取締役社長 笛木 正司

●設立 1789年

●資本金 2,000万円

●従業員数 70人



### 自社商品を堅調に海外へ展開、新たにパウダー醤油の開発に

積極的に海外展示会や商談会を活用するなかで、伝統的な製造方法で醸造したこだわりの醤油は、各国のバイヤーからも高い評価を受け、香港、台湾、オーストラリア、フランス、米国、カナダ、マレーシアの7か国に輸出展開。海外における日本食ブームも追い風となり、海外においてミシュラン一つ星のレストランから引合いを受ける等、取引店が拡大している。また、新たに開発したパウダー醤油はアルコール含有量が極めて微量であるため、ハラル圏へも輸出が可能になる等、今後も販路拡大が見込まれる。



海外のシェフからも高評価のクラフト醤油

### 体験型複合施設「しょうゆパーク」により直販店の売上を強化

「しょうゆでつなぐみんなの笑顔」をコンセプトに、“たべる”・“まなぶ”・“かう”・“あそぶ”の4つをテーマにした体験型複合施設をオープン。新たに飲食エリアを設置（たべる）、体験型の工場見学の実施（まなぶ）、直売店の強化（かう）、パーク内に遊具等の子供が遊べる場を提供（あそぶ）、といった取組により、地域住民を中心に新たな需要を獲得している。醤油を製造して販売するだけでなく、醤油ができるまでの過程を意識した「コト消費」を重視し、直販店での販売強化とファンづくりを進めている。



職人手造りの木桶を器にしたメニュー

### 地元で採れる原料を活用した醤油の製造と地域の魅力発信

食育や地産地消の推進の一環として、埼玉県産大豆・小麦を100%使用した「彩花しょうゆ」を製造。当醤油は県内の学校給食に採用されており、自社の醤油蔵にある木桶5本は学校給食用として契約している。また、希少価値の高い、埼玉県小川町の青山在来大豆と小麦を100%使用した「木桶初しぼり」を販売。大豆の種まき、収穫、醤油の仕込みまでを体験できる食育イベントにすることで、この取組への大きな共感を生み、出荷数も堅調に伸びている。



在来大豆の醤油で農林水産省局長賞を受賞