

兵庫県養父市

醤油を作る体験を販売し新規顧客を獲得 豊岡市認定の大豆利用など希少商品を販売

伝統製法・天然醸造方式で製造した国産丸大豆醤油を製造、販売。なかでも兵庫県が取組んでいる「コウノトリ育む農法」で育てられた「コウノトリの舞」認定(豊岡市が認定)の大豆・小麦を使用した醤油や国産有機醤油「機(とき)有るべし」など希少な商品販売を行う。「有機、地域、伝統」をキーに国産原料100%食品添加物不使用の製品を開発。但馬から全国へ「いのちを育むたべものづくり」を発信する企業ブランディングに取り組んでいる。

●所在地	兵庫県養父市十二所930-3	●創業	1910年
●電話/FAX	079-663-4008/079-663-4009	●資本金	2,000万円
●URL	http://daitoku-soy.com/	●従業員数	9人
●代表者	代表取締役社長 浄慶 拓志		



需要獲得

製造体験を販売することで新たな顧客を獲得

かつては各家庭で作られていた醤油作りを復活させるべく、天然醸造の手作り醤油キットを販売したいという思いからクラウドファンディングで資金を調達。伝統の醤油づくりを未来の子どもたちへ残すため、家庭での醤油づくりを広める「醤油じかん」プロジェクトを開始。天然醸造の醤油というだけではなく、「醤油を作る」という文化も継承しつつ、新たな顧客を獲得している。また製造や原料でコストを下げるのではなく、体験を販売することで利益を高めるモデルにもなっている。



家庭での醤油づくり

サービス

国産原料を用いた有機醤油・有機しょうゆ加工品の海外展開

香港の高級スーパーである「CitySuper」のPBとしての醤油の海外展開を皮切りに、有機JASのEUとの同等性を生かし、フランス、ベルギーで有機醤油、魚醤の販売を行う。中国で子供向けの安心安全な食品を販売しているネットショップとの間で新たに有機野菜のだし醤油を開発しPBとして出荷。本社のある養父市発祥である朝倉山椒 (Japanese Pepper) を活用した山椒醤油 (3種類) を農水省の補助金を用いて海外向けに開発するなど、海外展開に積極的に取り組んでいる。



3種類の山椒醤油

国産有機原料、地域資源の活用、伝統的な製造方法によって差別化

伝統の醸造技術を広めるべく、料理教室、自然派食品店、小売店のワークショップで昔ながらの従来の醤油造りを教えている。そこには大手では真似できない、小さな醤油屋にしかできない「贅沢な醸造暮らし」「蔵としての想い」を社長自ら伝えることで、ファンを全国に獲得すべく地道な取組がある。2015年には但馬地方の有機農家、環境創造型農業者、漁協と共同で、未利用魚を含むオール但馬産の原料を活用した魚醤の開発などご当地産品としての価値を高め、地域資源の魅力発信に尽力している。



魚醤シリーズ