

熊本県熊本市

醤油の常識を覆す革新的な製品 決め手は伝統と挑戦するDNA

創業150年を超える歴史をもつ老舗醤油メーカー。伝統的な製法を守り、地元熊本に愛される味を追求しながら、新しい技術にも挑戦する。特に、多様化するライフスタイルに応えようと、時代のニーズに合った商品づくりに強い。2014年、創業家からの事業承継を行い社内体制を強化した。「透明な醤油」「アルコールフリー醤油」といった斬新な商品開発、他社と連携した熊本の「味」を発信する等、新たな挑戦を続けている。

| | | | |
|---------|---|-------|----------|
| ●所在地 | 熊本県熊本市北区楠野町972 | ●設立 | 1969年 |
| ●電話/FAX | 096-245-5222/096-245-5553 | ●資本金 | 10,000万円 |
| ●URL | https://www.fdgoyo.jp/wp/ | ●従業員数 | 130人 |
| ●代表者 | 代表取締役 山村 脩 | | |



常識を覆す商品の開発

創業150年の伝統を守りながら、様々なニーズや文化に即した斬新な製品の開発を行っている。特殊技術により、醤油のコクを残しつつも色が透明な「透明醤油」は、料理の素材の色を活かしたままの味つけを可能にしたり、こぼしても服などが汚れることがなく、小さな子どものいる家庭でも安心できる等、醤油の常識を覆すものになっている。その他、アルコールをゼロにした醤油では、自社保有の特許技術により、風味と味を残しながら、アルコールと食塩の大幅除去に成功した。



透明醤油などユニークな製品群

熊本から世界へ

自社商品のみならず、「熊本の味」を全国・世界に発信している。県内の食品メーカーに声をかけて、中国の現地スーパーで熊本展を開催したり、熊本産食材と醤油を組合せた加工品の販売を行う等、熊本の食材の認知度向上に取り組んでいる。醤油単体ではなく、九州・熊本の味として提案、辛口醤油を好む東日本へも熊本の甘い醤油を広める。また海外展開も意識。外国人雇用や現地アドバイザーを活用、欧州では無添加、東南アジアでは甘い醤油も好まれるといった、分析を行い商品を開発している。



海外の食品展へ出展

社員が一体となり、前に進むDNA

同社は、2014年に400年続くオーナー経営から変わり、企業理念「食文化企業として発信していく」を再認識、社員が自社の「顔」となる商品の開発へ取組んだ。社員全員が一丸となったことで、「特醸甘口醤油「平成」」や「透明醤油」等、革新的な製品の開発に成功、事業を再建している。2016年の熊本地震では、工場や設備が被害に遭ったが、グループ補助金を活用、早期の復旧だけでなく、作業の効率化や品質向上の取組も同時に行った。



従業員の力を結集 新たなステージへ