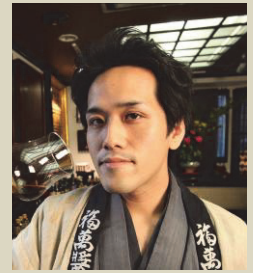


# 醤油の魅力は香り、 時勢に合わせた形で 世界の減塩にも貢献

醤油の食がすすむ香りの良さを知ってもらいたい。美味しい減塩をテーマに商品を開発し、WHO を通じて世界の減塩に貢献。

所在地：福岡県福岡市中央区天神3-6-9  
TEL 092-737-8920  
FAX 092-737-8921  
URL：http://soywine.jp/

代表取締役社長 大濱 大地  
設立：2006年(平成18年)  
資本金：300万円  
従業員数：7名



## 醤油の魅力を伝え、美味しい減塩ができる商品開発を積極的すすめる

同社は、醤油の企画製造小売業者。九州をはじめとして全国の300種類以上の醤油を販売しているほか、すべての醤油を味見できる醤油テイस्टングバー、ランチを提供する飲食店を併設している。

また、高血圧症などに悩む顧客の声を基に商品を開発、商品化している。「スプレー醤油」(スプレーで噴霧する醤油)や「ソイゼロ」(塩分ゼロの醤油)などの商品開発に成功。大手百貨店やドラッグストアなど、全国から注文が殺到している。



ソイゼロ  
**ZERO**

塩分FREE

製法特許(特許第29643705)

840円(税込)

塩分が気になる方、塩を選んで醤油を楽しみたい方に朗報です。塩分0%仕込みの醤油を開発しました!

塩分0.3%  
小麦と大豆のミネラル分だけ

## 減塩志向の醤油の開発に成功、海外への展開も始動

塩分0%仕込み醤油の開発に成功。2012年3月に豪で行われたWHO減塩フォーラムに招かれ、その減塩効果を発表した。

「スプレー醤油」と「ソイゼロ」の販売にあたっては、「健康」を前面に訴求し、ドラッグストアや調剤薬局、医薬卸を通じて病院の売店などで販売している。

さらに、米国で販売しているほか、健康意識が高まりつつある中国やロシアへも進出準備を進めている。



## 各地の醤油の販路開拓に貢献、醤油業界の活性化にも寄与

地域によって特徴のある醤油の魅力を広く伝えることで、各地の醤油メーカーにとっても、販路拡大につながるため、各地の地域活性化に貢献している。

また、代表者はメーカーや飲食店のオーナーなど、醤油に興味のある人を集めて「九州醤油ソムリエ協会」をつくり、利き醤油の披露や醤油検定といったイベントも開催。日本の伝統発酵調味料である醤油の業界活性化に大きく寄与している。

