

県産素材を使った新潟県産醤油によるブランド商品開発

D
8

新潟県醤油協業組合

住 所	〒940-1131 新潟県長岡市十日町1901番地1		
U R L	http://kikoshin.co.jp/		
設 立	昭和47年12月	主 な 業 種	食品製造業
組 合 員 数	4人	出 資 金	222,000千円

■背景・目的

平成9年以降新潟県内では小麦が生産されていなかったが、平成18年に農家兼パン屋が、試験栽培に成功した。このことから、関係する業者が協力することで新潟県産小麦を増産させ、安定的な販売先になり、本格的に復活させることにより地元で愛される新潟県産素材を使用した醤油を組合で作ることを目的に、プロジェクトが発足した。

■取組みの手法と内容

醤油の主な原料は大豆、小麦、食塩である。新潟県産小麦が入手できたことで、新潟県産原料を使用した新潟県産醤油の製造が可能となった。

昭和47年に18社で発足した当組合であるが、組合員の廃業や後継者不足などで、組合員は4社となってしまっていた。物流網の発展等により、大手メーカーの商品が広く流通するようになり、組合および組合員にとって、新たに魅力ある商品が必要と感じていたため、今回挑戦する新潟県産醤油については、県産原料とするだけでなく、製法を天然醸造とした。

天然醸造とは、醸造を促進するための酵素や食品添加物を使用せず自然のまま1年間じっくり醸造する製法で、職人の技術を必要とする日本古来の製法であり、日本国内の生産量の1%に満たないといわれている。そこで当組合で製造を担当し、販売を組合員2社が担当するという体制でプロジェクトを運営、月1回のプロジェクト会議で、イベントの企画・製造・販売について協議を重ねて商品化を実現させた。

初年度から売上も順調であったが、そのまま横ばいの状態になっていることから、今後は新たな販路を求めて、新潟県内に住む料理や食にこだわりがある消費者や、新潟県産の食品に興味がある消費者を主要ターゲットとし、展示会への出展や専用サイトの整備による直接販売を行っていく。

■成果とその要因

当初は、新潟県産原料を用いて醤油を作ることが目的であったが、より品質の高い商品を開発するため、製法に天然醸造を採用したことで、高付加価値の新商品が開発された。今後ブランド力を高め、新潟県を代表するブランド醤油として土産や贈答品など、消費者に認知される商品に育てていくことが次の課題である。



商品紹介



小麦収穫体験

特徴ある活動



Point

当たり前となってしまう「安心・安全」のニーズだけでなく、消費者の「本物志向」を捉えた時流に合った商品開発をしたことが成功の要因である。