



日本産・環境・安心  
**食の3重丸**  
セレクション

日本産で環境にやさしく、  
安心な製品を応援します



report 02 2012年6月20日更新

## 株式会社ジョーキューウを レポートしました

創業より150余年受け継がれた伝統の味。  
福岡県産大豆で製造した「再仕込博多大名」で受賞

福岡県福岡市にある株式会社ジョーキューウは、安政2年の創業という博多の老舗。その伝統の製法で製造されたしょうゆ「再仕込博多大名」が第3期受賞製品に選ばれました。製品へのこだわりや今回の受賞について、福田昭浩製造部長にお話を伺いました。



株式会社ジョーキューウの製造部部长・福田昭浩氏

### 株式会社ジョーキューウ 概要

住所：福岡県福岡市中央区大名1-12-15

TEL：092-741-5360

URL：<http://www.jokyu.co.jp/>

### 第3期受賞製品

- 再仕込博多大名

» 製品について詳しくはこちら

## 創業150年を超える老舗の味



江戸幕末の安政2年9月(1855年)に創業した株式会社ジョーキューウは、以来五代にわたりしょうゆづくりを続けている、老舗中の老舗。江戸時代から使用し続けている仕込蔵の木桶でつくる本醸造再仕込醤油をはじめ、無添加のみそや加工調味料の数々を、昔ながらの製法で製造し続けています。そのうえで、安心・安全にも気を配り、「品質へのこだわりが、お客さまからの信頼をいただく原点」と、安全性を重視した品質管理体制にこだわっています。

何年も続いてきた伝統の味の秘訣について福田昭浩製造部長に伺ったところ、「私は、伝統は守るものではないと思っています。その時代時代の人が、より良いものをつくらうと切磋琢磨して工夫し続けてきました。その結果、今のジョーキューウがあるのだと思います。私も、伝統を守るということよりも、昔のものより良いものをつくっていくという気持ちで、味に向かっています」とおっしゃいました。

## 受賞製品「再仕込博多大名」とは

今回「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」第3期受賞製品に選ばれた「再仕込博多大名」について、福田昭浩製造部長はこう語ります。

「しょうゆには濃口醤油、淡口醤油、再仕込醤油、溜り醤油、白醤油の5つの種類があり、『再仕込博多大名』は名前のとおり、この中の再仕込醤油にあたります。再仕込醤油は色、香り、味、ともに濃厚で、おもに寿司や刺身、冷奴などの卓上用として使用されているおしょうゆです」

原料はすべて地元福岡県産の大豆と小麦を使用しているとのこと。「最近福岡では大豆の作付けが増えてきているため、地元で育てた良質な原料でつくるできるようになりました」

製造方法にも老舗ならではのこだわりがあります。「わが社には、今でも江戸時代の蔵が残っています。しょうゆづくりの伝統を残すためにも、この蔵の杉の樽を使って仕込みを行っています。暖かくなると発酵が盛んになり、ビールの泡が上がってくるように大豆と小麦からガスが上がってきます。それを2日置きぐらいに突きます。なかなかの重労働です」

最後に、今回の受賞についてのコメントをいただきました。

「このたびは、『再仕込博多大名』にこのような賞をいただき本当にありがとうございます。誇らしい気持ちでいっぱいです。私たちだけではなく、受賞した企業の皆さますべてが、自分たちの製品にこだわりを持ち、より良質な製品をつくっていかうとがんばっていることと思います。皆さま、今後とも応援よろしく願いいたします」

