



## 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 03 2012年7月4日更新

## 富士甚醤油株式会社を レポートしました

地元産の素材を活用  
安心で環境にやさしい2製品が  
見事第3期セレクションを受賞

大分県を拠点とし、130周年を迎えた富士甚醤油株式会社。第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」では、2製品が賞に輝きました。伝統を守りながら挑戦を続けるその製品づくりについて、製品開発を担当する開発課・白根美和さんに伺いました。



富士甚醤油株式会社 製品開発担当 白根美和さん

### 富士甚醤油株式会社 概要

住所：大分県臼杵市大字臼杵551-2

TEL：0972-63-3111

URL：<http://www.fujijin.co.jp/>

### 第3期受賞製品

- ・ 国産素材の大豆、小麦、食塩を使用した丸大豆醤油
- ・ 長期熟成無添加あわせみそ

» 製品について詳しくはこちら

## 「安心を、いただきます。」をブランドスローガンに



明治16(1883)年に創業した富士甚醤油株式会社。創業者・渡邊甚七が魚網を販売するかたわら製造・販売していたしょうゆやみそがしだいに評判を呼び、今や九州を代表する食品メーカーのひとつとなっています。

創業130周年を迎えた同社の、製品づくりのベースとなるのは、麴。麴菌は住み着いた蔵ごとにそれぞれ異なった風味を醸し、会社や工場ごとの味の違いを生みます。富士甚醤油では長年伝えられてきた麴を守りつつ、時代のニーズに合った味わいも

同時に追求してきました。

ここ10年ほどは、消費者から食の安全を求める声に応え、国産素材の商品づくりに取り組んでいます。地元・大分県産を中心に厳選された素材を使用した、安心・安全な製品を食卓に届けられるようがんばっているとのこと。白根さんは「この間に、ブランドスローガンも『暮らしおいしく。』から『安心を、いただきます。』に変わりました。国産素材を使うことで、より安心な製品をつくりながら、日本や地元の農業も守っていければ」と話します。

## 受賞製品は、厳選された品種の国産品を原料に

今回受賞した製品は「国産素材の大豆、小麦、食塩を使用した丸大豆醤油」「長期熟成無添加あわせみそ」の2品。その魅力を白根さんに聞くと、熱くもていねいな言葉で思いを語ってくださいました。「『丸大豆醤油』は、厳選された大分県産の原料だけを仕入れてつくりました。旨味成分を多く含み、ほのかな甘味のあるしょうゆです」。小麦はたんぱく質を多く含む品種で、それが旨味成分であるアミノ酸に変化。そして大豆は、丸大豆のまま加工することで、素材の風味が生きた仕上がりになるそうです。

「『あわせみそ』も、佐賀県産、福岡県産など九州の大豆を使用しています。大粒で旨味の元になる

成分を多く含む大豆です」。米、大麦ももちろん国産の選び抜かれた素材だけを使用。「通常の合わせみそに比べ、今回受賞したみそは温度管理をしながらじっくり、6カ月間長期熟成をさせています。そうすることで薫り高いみそになっていくのです」素材選びから製造まで、安心と美味しさのためにとことんこだわった同社の受賞製品。これから、どんな展開が待っているのでしょうか。

「弊社では原料の契約栽培や、生産現場を見に行くなどして、生産者の顔が見える商品づくりにも取り組んでいます。これからも国産原料にこだわって、地元の方と関わりながらつくっていける商品に力を入れていきたいですね」



### ここがPOINT



受賞した「丸大豆醤油」に使われる大豆は、大分県産の「フクユタカ」「むらゆたか」。小麦は同じく大分県産の「ミナミノカオリ」という醸造に適した品種を使用しています。同じく「あわせみそ」も、大豆は「むらゆたか」、米は「しらた」の少ない上質なものを、麦は「イチバンボシ」「トヨノカゼ」という厳選素材を選びました。