

No.8

【福島県伊達市】福島県産原料しょうゆ



■ 玉鈴醤油 株式会社

従業員数：13名

<http://tamasuzu.co.jp/> ※現在リニューアル中



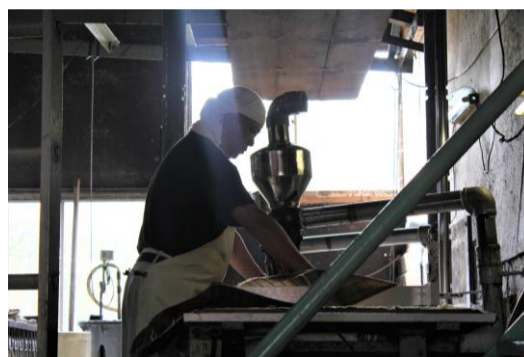
玉鈴醤油は、江戸時代末期より続く醤油醸造元で玉鈴醤油として引き継がれて現在60年、現代表は4代目という福島県でも有数の老舗醤油メーカーである。昨今、一般家庭でも醤油や味噌を揃える世帯が減少傾向にある中、東北地方でも需要が見込めず、廃業や委託製造に転換する企業が少なくないが、玉鈴醸造は創業以来、福島県産の大豆と小麦を使用し、1年以上熟成させるなど、「安心できる材料を選び、人の手で仕込む、人の手で絞る」という基本理念を貫いており、創業時からの醸造技術や伝統にこだわり、醤油づくりを続けてきた。東北地方のこいくち醤油の中でも、玉鈴醤油の醤油は「やや甘め」が特徴。地元では子供からお年寄りにまで愛されるふるさとの調味料である。



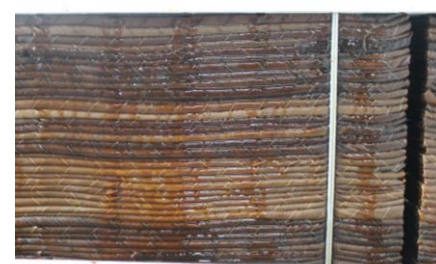
▲代表取締役社長 鈴木利幸さん



▲工場



▲職人の手でもろみを布に包む。



▲重なったもろみの重さで醤油が絞られる。

生産地：福島県伊達市

福島県の北部に位置する伊達市は、2006年に伊達郡の5町が合併して誕生した。文治元年、源頼朝による藤原一族征伐の際に拠点とされたことに端を発し、源側に功績のあった武士の居城となり、これが独眼竜政宗で知られる伊達家発祥の地となったと言われている。江戸時代以降は養蚕業の町として栄えると共に果物の産地としても有名。相馬市との境には国の名勝「霊山」がそびえ、紅葉の季節には多くの登山客で賑わう。福島県全域における東日本大震災直後から続く風評被害がなかなか改善されない中、復興に向けた活動を推進している。



▲保原地域の「つつこ引き祭り」



▲霊山

■ 商品：福島県産原料しょうゆ

品名	こいくちしょうゆ (本醸造)
原材料	大豆、小麦、食塩
内容量	270ml
賞味期限	365日
保存方法	直射日光をさけて常温で保存
参考小売価格	500円 (税込)



伝統の味と製法を守りながら、より良質な醤油を求め、自社で栽培した大豆と、小名浜の塩を使用して製造したのが「福島県産原料しょうゆ」の始まりである。販売開始間もない頃、東日本大震災の被害に合い、塩の工場が津波で流された。それでも福島県産の原料にこだわり、現在でも伊達市の大豆や小麦を使用して製造を続けている。大量生産とは異なり、長期間の熟成を経て、熟練の職人の技術で手絞りしている。添加物を一切使用せずに手造りした醤油は、丸大豆の味がしっかり楽しめる、シンプルで贅沢な一品だ。

デザイン要件

現在のパッケージについて (参考)



- 今までは、「伊達」「保原」のお醤油屋というイメージだったが、「福島」のお醤油屋と言ってもらえるようになりたいという思いから、「福島」を強調したデザインにしている。
- 調味料の中でも「だし醤油」が売れており、「醤油」は敬遠されがちな時代だが、原料も作り方もこだわった醤油醸造には自信がある。一方若い世代にはなかなか手にとってもらえない悩みがある。幅広い世代に浸透するよう刷新したい。

新パッケージについて

商品名の変更	商品ロゴの変更	包装容器の変更	社名ロゴの記載
○	○	○ (瓶/200ml)	どちらでも可

デザイン 変更の範囲

- 高級感を出したいのでプラスチック製の容器は考えていない。あくまでも瓶にこだわる。
- ラベル貼付の都合上、円筒形の瓶であることが必要だが、細かい形は問わない。
- 容量は200~300mlを想定している。
- 「長期熟成」という表現は、本醸造で無添加のものでないと表記できないが、本商品ではその条件をクリアしているので、記載することは可能。
- 商品名は自由に考えてほしい。

新デザインの 優先事項

- 他の醤油メーカーとの差別化を考慮すると、従来の「醤油屋」というイメージにはこだわらない。
- 筆文字を使ったシンプルなデザインは醤油らしいが、「よくあるデザイン」だと感じている。お客様が思わず手にとってしまうような、「ひと味ちがう」イメージのデザインが望ましい。
- 醤油は味の差をつけにくい商品。原料や製法にこだわったプレミアムな醤油だということが伝わるパッケージにしてほしい。

ターゲット 販路・希望

- ターゲットは、30~40代の高級志向の女性。希少な原料を用いて長期熟成した、本物の手造り醤油という本商品の価値を理解してくれる人の目にとまるようなデザインを希望。
- 今後は福島や東北だけでなく、関東圏の百貨店などへ高級な醤油として提案し、販路を開拓していきたい。東北以外の人にも福島の醤油を知っていただきたい。

