



食品産業振興の支援

## 地域の伝統的食文化アイテムの 商品力を向上させる

しょっつるは秋田生まれの伝統的な調味料だが、諸井醸造ではその品質を高め、市場性の高い商品にするための取り組みを続けている。妥協のないものづくりで高評価を得るまでにいった。

### 株式会社諸井醸造

〒010-0511  
秋田県男鹿市船川港船川字化世沢176  
Tel. 0185-24-3597 Fax. 0185-23-3161  
http://www.shottsuru.jp  
E-mail:shottsuru@basil.ocn.ne.jp

### しょっつるの商品力向上に取り組む

JR男鹿駅近くにある株式会社諸井醸造は、昭和5年創業の醤油味噌の醸造元。平成5年頃にハタハタを原料とする秋田伝統の魚醬しょっつるのテスト生産に着手し、平成10年に最初の商品を世に出した。テスト生産から商品化まで5年の歳月を費やしたのは、試行錯誤の連続で納得のいく品質に辿り着くまでに困難を極めたためであった。

諸井醸造がしょっつるづくりを手がける前のしょっつるは、その独特の香りと味のため必ずしも市場性が高いとはいえなかった。

そのしょっつるを売れる商品に育て上げることが諸井醸造の取り組みであった。

2013」(あきた企業活性化センター主催)への参加もその一つ。県内20余りの食品業者や研究機関と共に、諸井醸造では長期熟成した最高級しょっつる「秋田しょっつる十年熟仙」などを出展した。

商談会ではマッチング先の商社・大手小売業者や一般来場者に対しての販路の拡大もさることながら、まずは国産の高品質の魚醬が存在することをPRできた。

また、例えば粉末加工したしょっつるの使用法を提案することで商品の新たな可能性をマッチング先と模索できたのが商談会の意義であったと諸井社長は考えている。

### 商談会に出て商品の伸びしろを探る

しょっつるの商品化を果たし需要の拡大を図る過程においては、あきた企業活性化センターの食品マッチング専門員のサポートがあり、日頃から密に情報交換をすることで共にしょっつるの売り出し方を模索してきた。平成25年11月に東京都港区北青山で開かれた「食のビジネスマッチング商談会

### 存在をアピールして商品の普及を図る

「十年熟仙」は、必ずしもそれ自体が大ヒット商品になることを目指すというよりは、世間からしょっつるに注目してもらうための「広告塔」のような存在だ。この商品が平成25年11月に観光庁選定の「世界にも通用する究極のお土産」に選ばれたことで、しょっつるへの問い合わせが急増している。



- 1 長期熟成中のしょっつるの仕込み樽。壁に「2001」という仕込み年が記されている。
- 2 諸井秀樹社長(右)はあきた企業活性化センターの成田幹寿食品マッチング専門員(左)と日頃から密に情報交換を行っている。
- 3 今シーズンの仕込みが始まったばかりのしょっつるの仕込み樽。
- 4 「研究室」と名付けた部屋ではハタハタ以外の原料の魚醬のテスト生産もしている。

### 事業の解説

#### 食品産業振興の支援

県内食品関連企業の商品や技術を発掘するとともに市場ニーズを把握し、マッチング、販路開拓、新商品開発を支援します。

【制度の利用・お問い合わせについて】  
あきた企業活性化センター／ものづくり支援担当まで。