

# 実需者からの話題提供



Vision

世界に  
選ばれる  
醤油屋

新潟県醤油協業組合 理事長 佐田 直人

self-introduction

# 新潟県醤油協業組合

---

創立 1972年

県内の老舗醸造元18社が集結して誕生した会社

所在地 新潟県長岡市

ビジョン 世界に選ばれる醤油屋

販売商品 しょうゆ、焼肉のタレ、つゆ、  
ドレッシング、ラーメンスープなど

# 小麦消費拡大への取り組み

---

そもそもなぜ醤油に小麦？大豆ならわかるけど・・・  
小麦は大豆と並ぶ主原料、ほぼ同量使用します。



新潟県では小麦の生産がなかった



「新潟小麦の会」が立ち上がり各地で小麦の生産開始



せっかく貴重な小麦だから、とことんこだわったしょうゆを作りたい

★100%新潟県産小麦、大豆使用

★天然醸造しょうゆ

★無調整

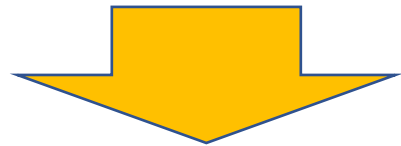


新潟生まれのしょうゆ  
「郷土の実り」誕生

## 活動を通して感じたこと

- ・いきなり天然醸造、無調整と言っても・・・

そもそもしょうゆについて知られてない。



**まずはしょうゆの魅力を発信していこう！**

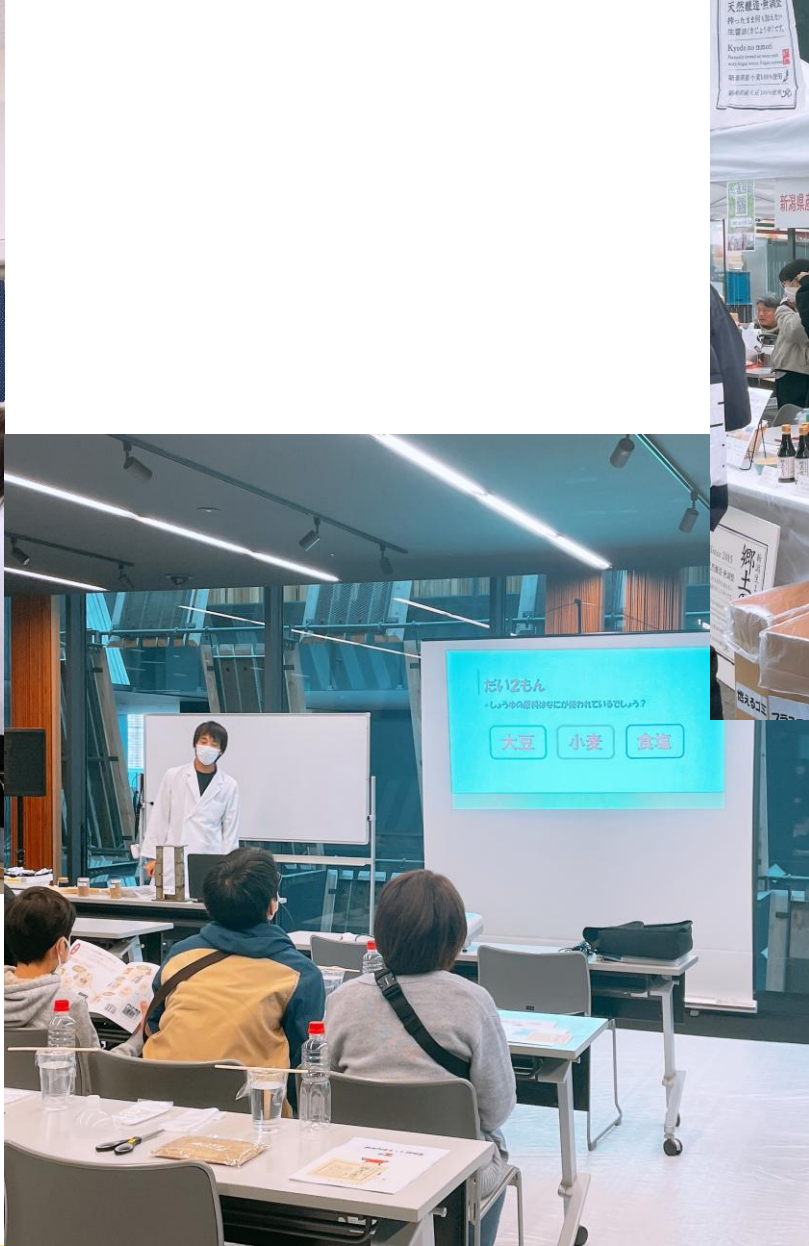
# 小麦収穫体験



# しょうゆ仕込み体験



しょうゆ講座



イベント出店

# SNS発信



発酵好き必見！  
「郷土の実り初しぼりを楽しむ会 in2026」を開催致します🍀

...

♡ 25 💬 0



昨日開催の仕込み体験ではたくさんの方にお越しいただき、楽しい1日となりました😊

...

♡ 25 💬 0



魅力いっぱい！しょうゆ仕込み体験！  
参加者募集中!!

...

♡ 26 💬 0



【イベント情報🔥】  
長岡発酵マーケット2025開催！

...

♡ 44 💬 0



# 今後について

---

- ・ 現在の年間小麦使用量  
外国産 約 1100 t 国産 48 t 新潟産 12 t  
付加価値のある醤油の販売量 ↗ 県産小麦消費量 ↗
- ・ 小麦のニーズ：高たんぱく 今後夏黄金に切り替え検討中
- ・ 協業ミッション  
私たちは、世界中の人が醤油に魅了される未来をつくるため、醤油の魅力を伝え続けます。



Vision  
世界に  
選ばれる  
醤油屋