

農林水産大臣賞

ヤマロク醤油株式会社 (香川県小豆郡小豆島町)

醤油
(木桶仕込み)

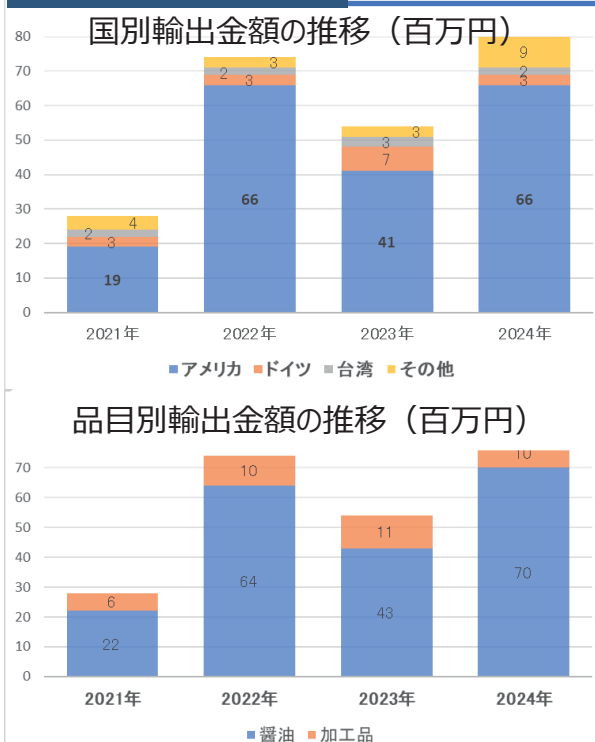
・アメリカ
・ドイツ
・台湾 他

SNSを活用し「木桶仕込み醤油」を毎日世界の消費者へ発信

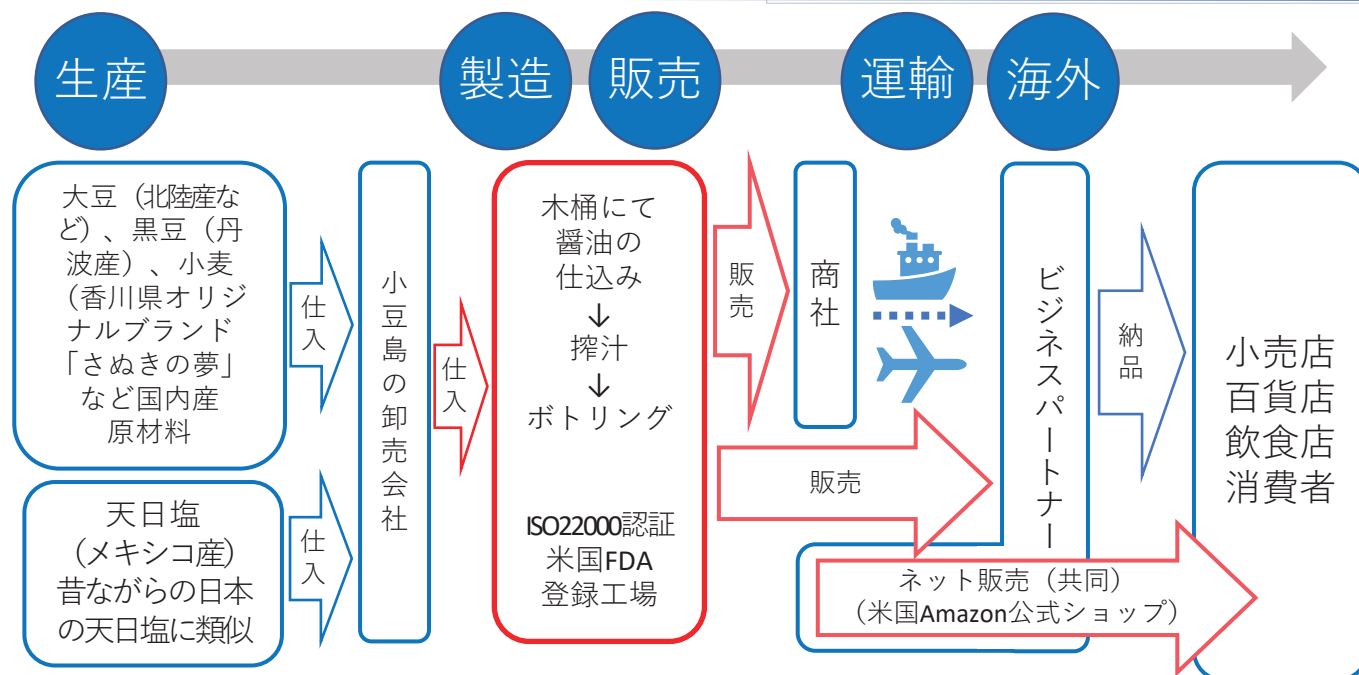
取り組み内容

- 創業は約150年前。醤油を絞る前の「もろみ」の卸販売を行っており、醤油屋としては昭和24年から営業開始。「木桶仕込み」という伝統的な製法で“プレミアム醤油”として、海外へ発信している。
- 安心安全の品質を守るため、ISO22000認証、米国FDA登録などのレベルの高い食品衛生管理を得ているほか、ヴィーガンおよびコーシャの食生活を鑑み、世界中の多くの方に、安心して使っていただけるよう取り組んでいる。
- SNSを活用し、毎日英語で木桶仕込み醤油のことを知っていただく投稿を行っている。その成果として、フォロワー数は6万5,000人を超え、その内、9割が外国人である。

輸出実績の推移



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 人口の減少に伴い日本国内のマーケットが縮小となることを見据え、海外展開を開始。
- 日本では日常的に使われている醤油も、海外では嗜好品である。中でも天然醸造の木桶仕込み醤油は、海外の富裕層や美食家が選ぶワインと同じで、醸造元により味や香りが異なる“プレミアム醤油”といえることに鑑みて、高価格帯でも売れる仕組みを構築し、木桶仕込み醤油のブランディングを開始。
- 国内の28事業者で「木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム」を設立し、海外メディアへの露出やSNSの活用を通じて、木桶仕込み醤油のストーリーが強みとなっている。

課題と解決のポイント

👉 ブランドイメージの向上

海外での醤油は「嗜好品」であるからこそ、プレミアムなブランドイメージを形成し、伝えることが求められる。

海外メディアや消費者の「共感」「興味を引き出す」ストーリーを継続的に情報発信することにより、海外からの醤油蔵見学のお客様は年間1万人を超え、現場を見ることで、伝統的な製法や特徴を理解してもらう。

👉 伝統を守る

伝統的な木桶仕込み醤油を次世代へ継承していくことが私たちの使命であり、少ない市場を奪い合うのではなく、連携が必要。

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムを設立し、同じ志の関係者が連携し、市場を大きくしている。また、企業や県を超え、木桶文化、和食文化の発信を行い、伝統を守りながら、海外へ発信している。

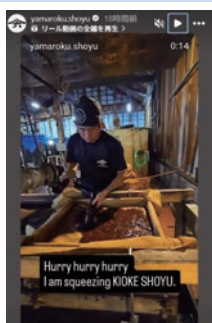
👉 デジタルの活用

海外で販売するためには、最終消費者が当社の商品を直接知ってもらうことが必要である。

木桶仕込み醤油の魅力を伝えるため多言語のWEBサイトを制作したり、商品ラベルにQRコードを貼付し、商品の背景を伝えている。Instagramは毎日同じ時間に英語で投稿し、消費者のファンを広げている。



▲ 150年前から使用する木桶



▲ 毎日のInstagram



▲ 各国の取り扱い店が分かるQRコード



▲ 主力商品

今後の展望

- 2030年までに輸出売上高1億2,000万円を目標とする。
- これまでの取り組みを更に進め、木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムや、絶滅の危機に瀕した木桶を救うために立ち上げた「木桶職人復活プロジェクト」の活動により、木桶仕込み醤油を次世代へ継承し、世界の醤油市場の1%（金額ベース）を木桶仕込み醤油にする。
- 醤油の搾りかすは乳牛の餌や野菜の肥料として活用しており、地域の企業との連携で循環型農業への推進を更に図っていく。