



一般社団法人  
木桶仕込み醤油  
輸出促進コンソーシアム

事務局  
高橋万太郎（職人醤油）

# 職人醤油

すべてを 100ml の小瓶で統一している醤油の専門店。  
日本各地の 400 以上の醤油蔵を訪問してセレクトしました。白醤油や甘い醤油、木桶仕込みの醤油など  
地域とつくり手の個性を気軽に楽しみください。



職人醤油の直営店



前橋本店



松屋銀座店



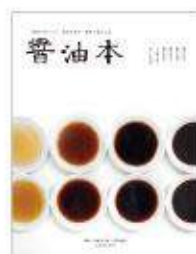
職人醤油 代表

高橋 万太郎

1980 年群馬県生まれ。立命館大学卒業後、  
(株) キーエンスにて精密光学機器の営業に  
従事し 2006 年に退職。伝統産業や地域産  
業の魅力を追求していききたいとの思いから、  
180 度転身して (株) 伝統デザイン工房を  
設立する。現在は、蔵元仕込みの醤油を  
100ml の小瓶で販売する「職人醤油」を運営。  
今までの訪問した醤油蔵は 400 以上。

## ■ 醤油のテイスティング

直営店ではスタッフが醤油の解説とご提案を  
いたします。100 種類以上の醤油を試食しな  
がらお選びいただけます。



## [著書]

### ・ 醤油本

玄光社／著者：高橋万太郎・黒島慶子

### ・ にっぽん醤油蔵めぐり

東海教育研究所／著者：高橋万太郎





# 国内醤油メーカー25社

(2021年10月末現在)





# 運営体制

## 勉強会チーム



## FOODEXチーム



## Webチーム



## 米国イベントチーム



## 事務局

高橋

スタッフ

### ▼打合せの頻度

年1回 総会  
月1回 全体打合せ  
週1回 事務局打合せ  
週1回 勉強会  
適宜 チーム毎の打合せ

### ▼コミュニケーション手段

- ①日々の連絡はFacebookのMessenger
  - ・ 全員参加のグループ
  - ・ 各チーム毎のグループ
  - ・ 事務局グループ
- ②打合せは原則zoom

▼目標

世界の醤油市場の1%を木桶醤油に。

▼輸出売上額

6432万円



2019年度

1億2471万円



2021年度

# 具体的な取り組み事例



リーフレット



web



foodex



映像



米国イベント

# 訴求ポイントの決め方



蔵見学

- ・ ワインやウィスキーと同じ
- ・ 木の容器で発酵させる高級品
- ・ 富裕層・知識人・グルメの方々



SNS

- ・ 芸術品を見る視点
  - ① 自然がつくるもの
  - ② 時間がつくるもの
  - ③ 人がつくるもの



# 農水省・補助事業による取組概要（1/2）

## ～海外向けWEBサイト・QRコードによるプロモーション/商談会

- 木桶仕込み醤油の魅力を伝える**海外向けWEBサイト**を開設。英語版から開始し、**多言語へ展開予定**
- 海外向け商品にWEBサイトへの**QRコード**の貼付や、**海外向けフライヤー**を作成し、イベント等で配布することで、**木桶仕込み醤油のストーリー**を楽しんでもらう機会を創出
- FOODEX2022へは、**コンソーシアム25社でブースを設置**し、個社単位のみならず、**コンソーシアムで連携した商談**も実施



# 農水省・補助事業による取組概要（2/2） ～米国・サンフランシスコでの実食・販売プロモーション

- **Twitter本社**では**木桶の展示**とともに、社内のラーメン店にて**木桶仕込み醤油5種×ラーメンのコラボ商品**販売を展開
  - アンケートを行い、木桶仕込み醤油の**ニーズを調査**
  - インフルエンサー**による実食リアル配信や商品のプレゼントも実施
- 2022年7月には、サンフランシスコにおいて、現地シェフを招いた**木桶調味料の試食会**も実施



# FOODEX出展

コンセプト：25社で1ブースを運営



# 小豆島での木桶づくり

毎年1月 ヤマロク醤油にて



# 今後の取組予定

- 輸出未経験のメーカーの輸出を後押しし、**コンソーシアム全体で木桶仕込み醤油の輸出拡大**を実現したい
  - FDAの知見や輸出事業者の体験共有等の各種**勉強会**を継続実施
- 大学と連携し、木桶仕込み・タンク仕込み醤油の**科学的分析**を行い、WEBサイトにて**木桶仕込み醤油の特徴**を継続的に発信
- 2022年2月発足の**木桶仕込み味噌輸出促進コンソーシアム**とも連携し、木桶文化を世界に向けて発信、輸出の拡大を目指す



# 醤油の種類

Types of Soy Sauce

短い (半年から一年)

Short (Six months to a year)

熟成期間

Maturation period

長い (二年から三年)

Long (Two to three years)

醤油の主張を抑えて 素材を活かす

Makes the most of ingredients by suppressing the strength of soy sauce.

うま味

Umami

複雑な味わいと香り うま味を添える

Adds complex flavors, aromas and umami.

素材を活かす

白

Shiro



オリーブオイルと混ぜてサラダに  
Salad mixed with olive oil

うすくちしょうゆ

淡口

Usukuchi



白身の刺身や冷奴に  
White sashimi, Cold tofu

万能タイプ

濃口

Koikuchi



焼き魚やシチューに  
Grilled fish, Sweetly stewing

バランスよく濃厚

再仕込

Saishikomi



赤身の刺身やステーキに  
Red sashimi, Steak

うま味はNo.1

溜

Tamari



赤身の刺身や照り焼きに  
Red sashimi, Teriyaki

白ワイン

White wine

魚介類との相性が良く、刺身などのさっぱり系料理に。ムニエルや白身魚のフライなど。  
Goes well with seafood and refreshing dishes such as sashimi, Muniere, fried white fish, etc.

赤ワイン

Red wine

脂身の強い肉との相性が良く、味の濃い料理に。肉じゃが、照り焼き、蒲焼きなど。  
Goes well with fatty meats and can be used in dishes with strong flavors such as meat and potatoes, teriyaki, kabayaki, etc.