

「第1回醤油分科会」

ヤマロク醤油株式会社

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム

輸出への取り組み

ヤマロク醤油 五代目山本康夫

ヤマロク醤油株式会社

- 従業員 7名（社員1名・パート6名）
- 木桶保有本数 87本（2021年6月末現在）
※32石40本、20石29本、18石13本、16石5本
- 輸出開始 2010年8月：フランス向け
- 年間観光客数 約50,000人（コロナ前）
- 売上に占める輸出比率
 - 2018年 4.3%
 - 2019年 8.8%
 - 2020年 16.9%



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム



木桶職人復活プロジェクトメンバーを中心に設立

目標 **世界の醤油市場の1%**(金額ベース)を**木桶仕込み醤油**に。

・設立 2021年3月

・参加メーカー 26社（2021年6月末現在）

※国内輸出商社、発酵関連企業、大学教授、海外インポーター、海外飲食店等

・輸出売上額

➤2019年度 64,324,585円（設立時8社合計）

➤2025年度目標額 130,000,000円

※**100%木桶仕込み醤油及び100%木桶仕込み醤油加工品のみ**

ヤマロク醤油の輸出への取り組み（1/2）

- 伝統的な製法をアピールした“プロダクトアウト”の発想

※100%木桶仕込み醤油1アイテム及び100%木桶仕込み醤油加工品2アイテムのみ

- 輸出先 米国、フランス、ドイツ、イギリス、台湾、香港、シンガポール、タイ等
- 基本的には**1国1ルート**

【情報発信】

- 伝統的な製法(木桶仕込み)
- 木桶職人復活プロジェクト



CNN、BBC、ウォールストリートジャーナル、NETFLIX

【工場見学】

- 伝統的な醸造現場を見ていただく
(外国人約7,000人)
 - 天然醸造
 - 木桶仕込み
 - 木桶職人復活プロジェクト

【商談】

- ジェトロ香川バイヤー招聘
- 工場見学→引合い
- 引合い→工場見学

商談・価格提示

ヤマロク醤油の輸出への取り組み（2/2）

- 工場見学⇔引合い **製造現場を見てからの取引**が多い
- 【情報発信】【工場見学】により、木桶仕込み醤油はワインやウィスキーと同じで、蔵元ごとに複雑な味や香りに特徴があり、**嗜好品として木の容器で発酵させる高級品という認識**が**富裕層・知識人・グルメの方々へ少しづつ浸透**し始める。



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムの輸出への取り組み (1/2)

- “マーケットイン”の発想（プレミアム、オーガニック、グルテンフリー
木桶仕込みはワンランク上の醤油）
- 米国を中心に**富裕層・知識人・グルメの方々**に木桶仕込み醤油の
認知度が浸透しつつある。
→日本では日常品である醤油が海外では嗜好品として認知される。



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムの輸出への取り組み (2/2)

- ワインと同じで**蔵元によって特徴**があり、**醤油の種類によって食材との相性が醤油とワインは全く同じ**ということを、今後情報発信していく。

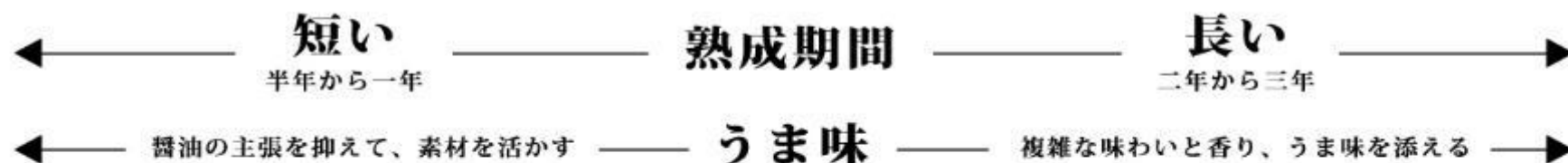
→ 相性の良い種類の木桶仕込み醤油を使うことで**食材がより一層おいしくなる！**

タイ、ホタテ、鶏肉 白ワイン（白しょうゆ、うすくち醤油）

ブリ、牛肉、豚肉 赤ワイン（さいしこみ醤油、たまり醤油）

木桶仕込み醤油で和食の価値を上げ、輸出拡大実行戦略の重点品目を“美味しく食べられる”ことに貢献することにより、多品目の輸出増加のサポートも可能となる。

熟成期間別のうま味・食材との相性



素材を活かす
白

淡口よりさらに淡い琥珀色の醤油。料理好きな方に高い人気。お吸い物や茶碗蒸しなどに。

うすくちしょうゆ
淡口

西日本でお馴染みの淡い色の醤油。素材の彩りや出汁を活かしたい料理に。塩やレモン代わりにかけても。

万能タイプ
濃口

一般的な醤油で流通量の8割はこれ。新鮮なものは綺麗な赤褐色で、北海道から沖縄まで各地で生産。

バランスよく濃厚
再仕込

熟成期間の長い濃厚な醤油。味と香りのバランスがよく、刺身に合わせる醤油として、まずお試しいただきたい。

うま味は No.1
溜

大豆の割合を多く、仕込水を少なくし、うま味を凝縮。ハマる方はほとんど好きになっていただける醤油。



甘エビ



ホタテ



イカ



白身



焼き魚



万能



サーモン



ブリ



トロ

白ワイン

魚介類との相性が良く、刺身などのさっぱり系料理。
ムニエルや白魚フライなど

赤ワイン

脂身の強い肉との相性が良く、味の濃い料理に。
味の濃い肉じゃが、照り焼き、蒲焼きなど。

ご清聴ありがとうございました。