

## 【名称】 キンコー醤油株式会社

代表者 代表取締役  
(ふりがな) 占部大介 (うらべ だいすけ)

担当者 営業部 商品開発課 企画担当  
(ふりがな) 中 蘭 駿 (なかぞの しゅん)

## 【連絡先】

住所 鹿児島県鹿児島市南栄3-13

TEL 099-268-5201

FAX 099-268-1362

URL <https://kinkoshoyu.ocnk.net/>



保育園でのみそ作りの様子



料理教室の様子

## &lt;組織の概要&gt;

キンコー醤油は醤油の原料である「もろみ」から醤油を製造している数少ない醸造元です。大豆・小麦・塩から「もろみ」を作り、昔ながらの方法で布に包んで絞り、生醤油を作ります。気候や季節によって加減をしながら手間暇かけて鹿児島島の味を育んでいます。また、醤油・味噌造りだけでなく「めんつゆ」や「黒豚みそ」、「タレ類」などの加工食品の製造にも力を入れています。

## &lt;取組内容&gt;

保育園、幼稚園を中心に、弊社の原料を使用した「みそ作り体験」を実施しています。また、子育て世代の方に、包丁を使わない料理教室を開催しています。(現在は活動休止)年間を通じて、みそ、醤油、各工場の見学も実施しています。子どもたちや子育て世代に、地域の食文化とみそ、醤油への関心と発酵食品のありがたみを感じてもらえる活動を心がけています。

## &lt;年間の主なイベント等&gt;

- 「みそ作り体験」を年間6～8カ所実施。(2020年度(令和2年度)以降は休止)
- 鹿児島県の食育フェスタに参加(年1回:2020年度(令和2年度)は休止)
- 工場見学(2020年度(令和2年度)以降は休止中)