



## 「協働」で切り開く新たな可能性

坪水醸造 株式会社  
常務取締役 坪水 徳宏

弊社は昭和16年に鹿屋市で創業しました。醤油、味噌、酢などの発酵調味料を製造し、主に大隅半島のお客様にお届けして参りました。創業から80年目を迎え、お客様は親から子、子から孫へと世代が移り、「家族代々マルイの醤油です」と言って頂くことは何よりの喜びとなりました。

そんな私どもも、これまで同様に醤油や味噌を製造し、販売するだけではこの先の社会変化に対応していけないことは明白です。

そこで私が着目しましたものは調味料における「健康志向」です。家庭で使用する調味料にとって、安全・安心であることや、美味しいことはもはや当たり前となりました。その上で、お客様が商品を選択する際にどんなことを思うか。「どちらが身体に良いのだろうか？」ではないかと考えたのです。

例えば、塩分を制限されている方にはこの醤油を、といった具合に、食べる喜びを制限されてしまっている方々に対して「我慢しなくても大丈夫ですよ」と背中を押してあげられるような調味料を作りたいと思ったのです。

思うのは簡単なのですが、ではどこから手をつけて良いものかわかりません。まずは第一歩としてやってみようと着手したものが「減塩麦味噌」でありました。

鹿児島県工業技術センターには長くお世話にな

っており、商品の品質向上や業界の発展に大きなお力添えを頂いて参りました。

「減塩麦味噌」の商品化へのご支援も快くお受け頂き、研究がスタートしました。

研究そのものは小ロットの仕込み試験から徐々にスケールアップし、その都度風味や保存性に問題が無いかを確認する作業の繰り返しでしたが、弊社工場まで何度もお越し頂き、仕込みの立ち会いから県工業技術センターでの保存性試験、製品分析による評価、アドバイスなど多岐にわたってサポートして頂きました。

その結果、従来の半分にまで塩分量を削減することができました。

完成した商品は、既存のお客様からも大変ご好評頂き、また、学校や病院への提案も好調です。

ユーザーへの訴求点を明確にした商品開発を行い、実際に描いていた客層にご支持頂いた経験は弊社にとって事業の大きな弾みとなりました。

自分たちの力だけでは為し得なかったことも、「協働」することで実現することができます。

構想は果てしなく広がりますが、お客様のことを第一に考え、「いつまでも幸せに食を楽しめる世界」の実現に向け、自分たちの強みを磨き、できないことはパートナーの協力を得ながら、真に喜ばれる商品を世に発信して参ります。



商品化した「減塩麦味噌」



坪水醸造(株)工場