

# 鹿児島県 醤油醸造協同組合



## 会社概要 2012年10月現在

**設立** 昭和42年3月  
**資本金** 1億3,924万円  
**従業員数** 12人  
**代表者** 新原 建次  
**所在地** 〒899-5102  
 鹿児島県霧島市  
 隼人町真孝2170-1

**事業概要** 食品製造業  
**主要製品** 生揚(きあげ)しょうゆ  
**連絡先** TEL.0995-42-0190  
 FAX.0995-43-0016  
 shouyukumiai@po4.synapse.ne.jp

私たちの  
得意なこと! できること!

### 天然醸造の醤油を製造

**使用素材**

大豆・小麦・食塩

**具体的につくれるもの**

- ・こいくち生揚
- ・さいしこみ(再仕込み)生揚
- ・うすくち生揚

それは  
この技術があるから

### 速醸方式でない 長期熟成による天然方式

こいくち、さいしこみ生揚は、醤油諸味(もろみ)の醗酵において、伝統的な天然方式による醸造方法を守って諸味を長期間熟成し、ブレンドすることでまるやかなこくのある風味を造り出すことに成功しました。  
 ※低温発酵は鹿児島県工業技術センターと共同研究。



私たちは  
こんな技術を持っています

南九州地方特有の減塩、甘口(うまくち)しょうゆの製造に適する品質の生揚しょうゆを製造し、県内外30社以上の醤油業及び食品会社に生揚しょうゆを提供する県内唯一の企業です。



うすくち生揚は、生揚を脱色することなく、諸味を低温で糖化醗酵することで、淡色ですっきりとした芳香と穏やかな旨み特徴です。組合員以外に宮崎・熊本の5企業からの受注要望があります。

私たちが  
これから展開を目指すこと

本組合は、醤油醸造部門の製麹(せいきく)から諸味醗酵、压榨までの工程を共同化し、品質の向上、製品の均一化、低コスト化を図り、県内組合員企業の安定を目指しています。現在、生揚しょうゆを年間3000kl生産し、県下の組合員(醸造業者)に納入。すべての原料に非遺伝子組み換えのものを使用、これからも安定した安全な製品づくりに取り組んでいきます。



## 工業技術センターから こんな技術支援を受けました

- ☑技術相談・指導
- ☑依頼試験・分析
- ☑設備使用
- ☑共同研究等

工業技術センター設立当初から共同研究並びに技術指導を受け、全国でもトップクラスの品質を誇る製品を出荷しています。隣県の醤油醸造業者(組合員外)からの受注は、その成果の証です。



### 技術屋の 熱い想い

研究室長  
狩行勲さん



### 相互扶助の 精神に基づき、 さらなる経済 活動の促進を

組合員の相互扶助の精神に基づき、必要な共同事業を行うと同時に、自主的な経済活動を促進し、その経済的地位の向上を図りたい。