

# Press Release

## PRODUCT NEWS

飲食業やインフルエンサーの方募集中！

燻製調味料「+KUN」サンプル無料配布

イベントできないからその分サンプル配ります！



燻製調味料の製造・販売を行う株式会社ふじみや(所在地東京都青梅市野上町 代表取締役:山際敦己)は、こだわりの原材料を使った高級志向の燻製調味料「+KUN」シリーズを、自社直販サイトの東京燻製青梅研究所([TokyoKunsei.jp](http://TokyoKunsei.jp))にて販売するにあたり、サンプルのレビューなどに協力していただける飲食業やインフルエンサーの方へ無料でサンプルを配布致します。発売日は4月下旬予定。2月中旬よりMakuakeにてクラウドファンディングを実施致します。ご協力いただける企業様やインフルエンサーの方は下記問い合わせよりご連絡ください。一般のお客様向けには、ホームページを開設致しましたので、商品の詳細はホームページをご覧ください。

### 特長

- 日本全国の醤油を試して一番良い醤油と燻製チップを組み合わせたこだわりの燻製醤油のサンプル
- イベントが開催できず燻製醤油を試してもらえない為サンプルを無料配布する事にしました。
- 少しでも多くの方に燻製醤油を知ってもらいたい機会にしたいです。



### サンプルは2種類

- ・濃口燻製醤油
- ・たまり燻製醤油

簡単なレシピも公開中です。  
URL: [www.tokyokunsei.jp](http://www.tokyokunsei.jp)

# Press Release

## ■開発背景

2018年8月、東京都青梅市では唯一の燻製食品メーカーであり燻製豆腐の専門店をしていた株式会社さくら香房の代表船津氏より事業継承の話がありました。山際自身も燻製が好きで地元に関名物を残したい思いでお話を受けました。しかしながら燻製豆腐の製造は簡単ではなく、豆腐の種類や水分調整など、満足出来る製品作りに没頭している日々が続きました。そんな中、旅先で出会ったのが燻製醤油でした。初めて見る商品でこれを自社でも作れないかと液体燻製装置の作成から始めました。山際の実家は70年以上続く米菓(醤油せんべい製造業)であった為、醤油とは馴染みがあり直感的に燻製醤油の奥深さに気づき「醤油ならもっと改良できる」と思い、豆腐と並行して燻製醤油作りを始めました。あの醤油とこの燻製チップ、この醤油とその燻製チップ...数百種類以上組み合わせを来る日も来る日も燻製し続けました。2年間経ってやっと納得の行く風味と旨味を実現した燻製醤油を作ることができました。皆様の食卓や食生活に新しい燻製の食文化を届けたいという想いで作りました。是非この機会に新しい燻製醤油や燻製オリーブ油、燻製BBQソルトなどの調味料をお試しください。



## ■取材可能な人物

代表取締役: 山際敦己

インタビューや開発秘話など取材対応可能です。



山際敦己

クラウドファンディングサイトMakuakeにて全種類セットなどを15%OFFにて先行予約販売予定。

<+KUNシリーズ> 下記は一般販売予定価格となります。

商品名	JAN	型番	税抜価格	税込価格
濃口	TBA	TBA	¥950	¥1,045
たまり	TBA	TBA	¥1,200	¥1,320
オリーブオイル	TBA	TBA	¥850	¥935
BBQソルト	TBA	TBA	¥850	¥935
全種類セット	—	—	¥3,850	¥4,235



■株式会社ふじみや 会社概要  
 代表取締役 山際敦己  
 所在地 東京都青梅市新町 3-16-15  
 事業内容 食品製造業  
 設立 令和2年2月28日  
 URL [TokyoKunsei.jp](http://TokyoKunsei.jp)

お問い合わせ先  
 株式会社ふじみや  
 食品製造部 燻製商品お問い合わせ先  
 TEL: 03-6382-6322  
 MAIL: [info@tokyokunsei.jp](mailto:info@tokyokunsei.jp)