

**100社以上の醤油メーカーが参画！業界を挙げての挑戦！**

さんくち  
醤油の使い分けに特化した三口醤油皿を開発  
醤油を使い分けると、食はもっと楽しくなる  
醤油の新提案「醬3（ショウスリー）プロジェクト」  
10月1日「醤油の日」よりクラウドファンディング開始！

クラウドファンディングHP：<https://www.makuake.com/project/shoyu3/>

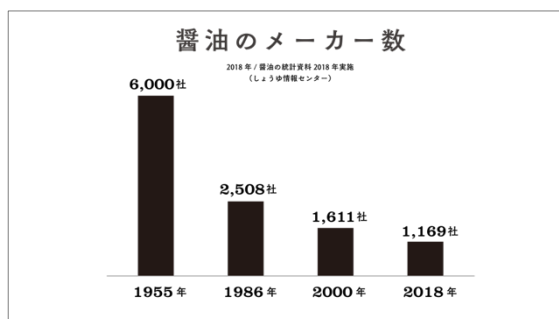
この度、飲食店や家庭で使われる醤油皿を三口（さんくち）にし、三口醤油皿を世界のスタンダードにするプロジェクト「醬3（ショウスリー）」を立ち上げました。2021年9月27日現在、キッコーマンやヤマサ醤油をはじめ102社の醤油メーカーがこのプロジェクトに参画していただいています。プロジェクト発足に際し、10月1日（金）「醤油の日」に、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて、サポーターの募集を開始いたします。

**プロジェクト背景 「醤油=万能調味料」という呪い****●失われていく醤油の多様性**

かつて日本には地域に根付いた醤油蔵が6,000以上ありましたが、現在は1,000近くにまで減少しています。実は、誰にも気づかれないまま醤油の多様性は失われてきました。本来醤油は6種類に大別され、同じ種類でも地域や製法によって個性が異なり、料理に合わせて使い分けの方が料理をおいしく味わえるのです。

**●「醤油=万能調味料」という呪い**

しかしながら、そうした事実を多くの人が知りません。「醤油=万能調味料」「どんな料理にもこれ一本」という認識が、醤油の多様性を邪魔しているのです。「醤油を使い分けると料理はおいしくなる」ことを、たくさんの人に知ってもらいたい。そんな思いから本プロジェクトは発足しました。ヒントにしたのは、焼肉屋さんの三口（さんくち）タレ皿。醤油も同じように三口の醤油皿が飲食店などで使われることで、自然と「醤油の使い分け」を楽しむことができると考えました。三口醤油皿を世界のスタンダードにし、「醤油の使い分け」を当たり前にするを目指します。



素材ダウンロード先

リリース素材ダウンロードURL【<https://bit.ly/39APhpU>】パスワード【ShoThree】

※本件の報道目的以外のご使用は控えください。

□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □  
醬3（ショウスリー）プロジェクト事務局（株式会社伝統デザイン工房）  
TEL：027-225-0012 / FAX：027-225-0013 / E-mail：manta@dentto-dk.jp  
担当：高橋万太郎

## 実は醤油は6種類もあり、それぞれ料理との相性がある。

先述の通り、醤油には大きく分けて6種類あります。

※JAS規格（日本農林規格）は5種類

白醤油、淡口醤油、甘口醤油、濃口醤油、再仕込醤油、溜醤油に分類でき、それらはワインと料理の関係のように、それぞれ料理との相性があります。

しかも同じ種類の中でも、つくる蔵によって個性は大きく異なります。その土地の気候や歴史、その蔵に住み着く菌の性質、そして調味（もろみ）の育み方などが醤油の個性に強く影響するのです。



## 「醤油の使い分け」のメリット：つくる人、使う人、食べる人、全員が幸せになる

### ①一般の方：料理がおいしくなる。食がもっと楽しくなる。

例えばお寿司でも、赤身には溜醤油、白身には淡口醤油をかけるとおいしいと言われます。「肉には赤ワイン」「魚には白ワイン」と同様に、醤油も料理に合わせて使い分けることで、おいしく味わうことができます。

### ②飲食店：醤油の使い分けを活かした新メニュー開発ができる。

例えば刺身の種類に応じて複数の醤油を提供したり、「バニラアイスに再仕込醤油」といった食べ方など、今までフォーカスされていなかった「醤油の使い分け」を活かした、新たな食体験の提供ができます。

### ③醤油メーカー：用途を特化させた個性的な醤油を開発できる。

これまでは“万能”であることを前提に醤油を開発してきましたが、「醤油の使い分け」が進めば、今まで挑戦できなかった個性的な醤油の開発に踏み出すことができるようになります。



## オリジナル三口醤油皿について

醬3では、新たに醤油の使い分けに特化した三口醤油皿を開発。醤油のつけやすさ、食卓を邪魔しない大きさ、スタッキング（収納）のしやすさなど、あらゆる視点から30回以上の試作を重ねて制作しました。

### ①醤油の「つけすぎ」を解消する

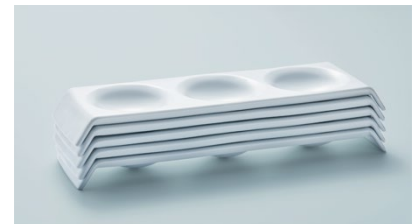
醤油を注ぐくぼみの内側に少しだけ曲率を変えた“角”をつけています。醤油をつけすぎたとしても、その角に料理を添わせることで醤油を切ることができます。

### ②醤油の個性を楽しめる

つけやすさを維持しつつ、色の違いを美しく魅せる平面レイアウトを追求しました。また、種類や銘柄を記載した「使い分けカード」と併用できる高台の形状を採用。醤油皿の下にカードが収納できるため、テーブルのスペースを必要以上に占めることもありません。

### ③あらゆるシーンで使いやすく

飲食店で毎日繰り返し使われることを想定し、側面の持たせの角度の精査による持ちやすさと指あたりの良さの追求、そして持たせ部分を重ねることによるスタッキング性にも丁寧に配慮したデザインになっています。



□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □  
醬3（ショウスリー）プロジェクト事務局（株式会社伝統デザイン工房）  
TEL：027-225-0012 / FAX：027-225-0013 / E-mail：manta@dentto-dk.jp  
担当：高橋万太郎

## 担当者コメント



### チーム醬3

醬3（ショウスリー）は、広告会社に勤務する小泉和信を中心とした醤油好きメンバーが、職人醤油の代表・高橋万太郎に自主提案したことから発足。全国の醤油メーカーをはじめ、様々な協力を得ながら「醤油の使い分け」の浸透に努めています。

#### 高橋 万太郎/たかはし まんたろう（写真上 向かって左から3番目）

蔵元仕込みの醤油を100ml入りの小瓶で販売する「職人醤油」を運営。これまでに全国400以上の醤油蔵を訪問した。

#### 【高橋さんコメント】

この三口醤油皿が広まることで、醤油メーカーも嬉しい・飲食店も嬉しい・そしてお客さまも嬉しい、みんなが幸せになっていくような循環が作れたらいいなと思います。

#### 小泉 和信/こいずみ まさのぶ（写真上 向かって左から4番目）

1989年生まれ。2014年から広告会社に勤務。醤油が好きをきっかけに2019年から醤油業界に関わるように。2020年には職人醤油の新ブランド「大好物醤油」を企画。醬3では企画構想・クリエイティブディレクションを担当。

#### プロダクトデザイナー 小林幹也/こばやし みきや（写真右下）

武蔵野美術大学卒業後、インテリアデザイン会社を経て、株式会社小林幹也スタジオ設立。iF product design awardにて金賞、red dotaward、グッドデザイン賞、ADC賞など受賞歴多数。



## クラウドファンディング支援者へのリターンに関して

リターンは4コース計13種類から選択できます。

- 三口醤油皿を応援購入できる「醤油皿応援コース」
- 自宅で醤油の違いを味わえる「利き醤油応援コース」
- 醤油を使ったプロの味を堪能できる「体験応援コース」
- サポーターとして純粋に応援する「プロジェクト応援コース」

※詳細は、公式サイトをご参照ください。

### 【リターン商品例】



オリジナル三口醤油皿



利き醤油セット



プレミアム利き醤油セット

リターン一覧	
<p>三口醤油皿が欲しい方へ 醤油皿応援コース</p> <p>醤油皿 2 枚セット：3,000円 醤油皿 4 枚セット：5,000円 醤油皿 6 枚セット：7,000円 醤油皿 20 枚セット：3万円</p>	<p>醤油の違いを堪能したい方へ 利き醤油応援コース</p> <p>利き醤油セット：5,000円 プレミアム利き醤油セット：7,000円 オンライン意見書セット：1万円</p>
<p>プロの味を体験したい方へ 体験応援コース</p> <p>醤油フルコース A@橋畔亭：2万円 醤油フルコース B@分とく山：2万円</p>	<p>醬3プロジェクトを応援してくださる方へ プロジェクト応援コース</p> <p>1万円サポーター（※名刺封筒・醤油） 3万円サポーター（※名刺封筒・醤油・名刺封筒・メモ・特製醤油） 10万円サポーター（※名刺封筒・醤油皿・名刺封筒・メモ・特製醤油） 30万円サポーター（※名刺封筒・醤油皿・名刺封筒・メモ・特製醤油）</p>

## クラウドファンディング概要

【主催】 醬3プロジェクト

【クラウドファンディングサイト】 <https://www.makuake.com/project/shoyu3/>

【運営】 Makuake

【実施期間】 2021年10月1日（金）～11月20日（火）

【目標金額】 1,000,000円

【資金の使い道】 醤油皿の生産費用

## その他各URL

醬3ポータルサイト <https://shoyu3.com/>

コンセプトムービー Youtube [https://youtu.be/M5BeFDfNx\\_g](https://youtu.be/M5BeFDfNx_g)