

# 黒い醤油の常識を覆す透明醤油で「マイ だしづくり」 わが家のだし醤油セット 販売開始

## 透明醤油はプロの料理人・海外でも人気上昇中

明治2年より醤油や味噌など基礎調味料の製造・販売を手掛ける株式会社フドーダイ（所在地：熊本県熊本市、代表取締役社長：山村 脩、以下「当社」）は、だしの素が入ったボトルに透明醤油を入れる「わが家のだし醤油セット」を発売いたします。



だしの素の「宗田かつお」と「にんにく」それぞれに 150mlの透明醤油を加えて寝かせると、風味豊かな、透明のだし醤油が出来上がります。「素材の色そのまま」という透明醤油の良さを活かしました。自分で調味料を作るというオリジナルの感覚を楽しめる商品です。「宗田かつお」は、卵かけご飯・冷や奴・だし茶漬（水で希釈）・釜玉うどん・卵焼きに。「にんにく」は、和風ペロンチーノ・餃子のタレ・牛肉と彩り野菜の炒め物・刺身・ドレッシング（酢、オリーブオイルと合わせて）などに使えます。九州熊本の量販店ほか、フドーダイ公式通販サイトにて販売。

フドーダイのアンテナショップ「出町久屋」（東京都台東区西浅草）では、店舗オリジナル商品「焼き鮎」「かつお」も店舗限定販売いたします。



「わが家のだし醤油」 4,000円(税抜)より

透明醤油・・・各100ml・3本  
宗田かつお...25g  
にんにく...9.9g



## ■「黒い」醤油の常識を覆す！透明醤油の開発秘話

保育園で、お子様が醤油で洋服を汚している姿をみて、「汚れない醤油があったら」というヒントからスタートしたのが透明醤油開発です。「新世代の醤油」「新たな食のシーンを提供してみたい」・・・さまざまな料理の調味料として素材の色目を変えずに「醤油」の味わいを知ってもらえる「透明醤油」を企画、2019年2月に発売しました。

透明醤油の素となる本醸造濃口醤油を製造した後、当社独自の「分離精製による透明化する技術」によって、透明で醤油の風味(味わい)が残る原料が出来上がる。そこから、老舗醤油メーカーの調合技術で醤油としての味を最終工程で整えます。

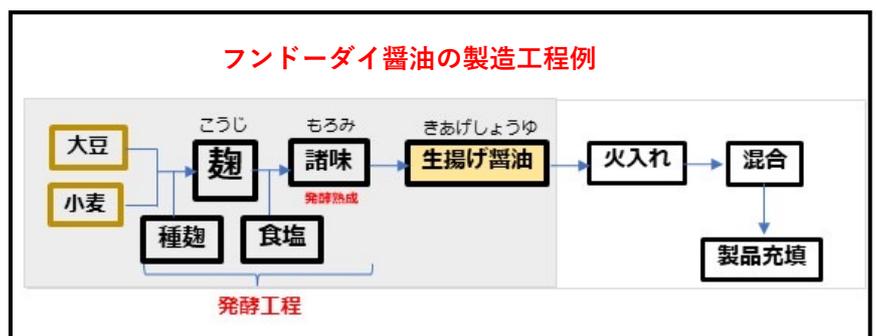
「本醸造の濃口醤油を作る工程」に加え、「透明の醤油を製造する工程」、「製品の調合工程」の3つの製造工程を経てつくっているのが「フドーダイ 透明醤油」なのです。

「醤油は黒い」という、常識を覆す透明醤油は、特に料理のプロフェッショナルの方から評価をいただいています。醤油のもつ「旨味」「塩味」を様々な料理に応用できるという点で、イタリア料理やフランス料理など洋食での隠し味に醤油を使用されています。透明醤油は業務用透明醤油も誕生し、外食産業でも活躍しています。

海外でも、日本料理店だけではなく地元の料理にも、透明醤油が利用されています。

## ■ 150年前から紡ぐ発酵技術

醤油は発酵食品。そのベースとなっているのは生揚げ醤油。原料である小麦、大豆に食塩や種麴を加えて諸味蔵とよばれる場所で6ヶ月間発酵熟成していきます。当社は、150年前の創業時から蔵に息づいている「酵母菌」や「乳酸菌」などの微生物から生まれる発酵を大切に、現在では、手間と時間がかかる製造工程を持つ醤油メーカーは全国でも数が少なくなってきた中、諸味蔵を守り続け、発酵にこだわり続けています。



## ■ 後熟酵母の働きがもたらす、フンドーダイ醤油

フンドーダイの生揚げ醤油は、醤油の苦みや雑味が少なく他の素材の旨味を上手に引き出す特性をもっています。透明醤油もこの生揚げ醤油からつくられます。

熊本大学や産業技術センターとの共同研究で、諸味中の微生物の菌叢解析や発酵中の成分変化を調べたところ、*C. etchellsii*、*C. versatilis*という後熟酵母と呼ばれる微生物の働きが特徴的なことがわかりました。この成分は醤油の特徴香の一つでフンドーダイの醤油に含まれ、燻煙臭などと表現されます。鰹節のだし素材のもつ燻煙臭とフンドーダイ醤油の相性がいきる我が家のだし醤油セットです。

## ■ だし素材と透明醤油の組み合わせ、他の素材の魅力を引き出したし醤油に。



## ■ 雑味が目立たなくスッキリとした旨味

醤油は五味（甘味、塩味、酸味、苦味、旨味）のバランスの取れた調味料。フンドーダイの醤油はスッキリとした旨味の強い醤油で、酸味や苦味、その他の雑味は比較的目立たない特徴があります。そのため、醤油以外の素材との相性や、だしの香りの引き立ちが格段に良く、加工しやすいメリットがあります。

今回の「我が家のだし醤油セット」はフンドーダイ醤油のもつ他の素材と合わせやすい特徴を生かした商品といえます。

## ■ 150年前の発酵技術を守る「発酵技術研究所」

当社は、創業時の150年以上前から継承されてきた、「酵母菌」や「麹菌」「乳酸菌」といった微生物による発酵技術を今も守り続けています。発酵技術研究所も設立し、専門の研究者が、微生物を大学機関との共同研究を行いながら、適切に管理しています。こうした歴史ある技術でつくり上げる醤油は、豊かな味わいで旨味のバランスが良く、独自の奥深い香りが特徴です。

また、商品開発室メンバーは、市場調査や他社研究を積み重ね、弊社独自の醤油の味わいを生かせる新商品の企画・開発に日々取り組んでいます。今後も、SDGsなどトレンドを捉えた商品開発を目指します。

## ■株式会社フドーダイについて

明治2年(1869年)に熊本で創業し、150年以上の歴史を持つ調味料メーカーです。「食を通じて、社会に、地域に貢献する」「時代の『食文化発信企業』として常に豊かな味の提供に努める」。この2つを目指し、醤油味噌、調味料等の開発・製造を行い、熊本県内・九州域内のみならず海外まで販路を広げ事業を行っています。

会社名 株式会社フドーダイ

URL <https://www.fundodai.jp/>

代表者 代表取締役社長 山村 脩

所在地 〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972

創業 1869年(明治2年)

資本金 1億円

従業員 120名

事業 醤油、味噌、食酢類、たれ類、ドレッシング類、その他調味料の製造販売。  
国産農畜産物の加工、それらを使用した食品の製造販売。国際貿易事業。



## ■醤油のアンテナショップ『出町久屋』を昨年12月にオープンしました。

当社は東京・合羽橋(東京都台東区)に当社初のアンテナショップ『出町久屋(でまちひさや)』を2022年12月12日(月)にオープンしました。<https://demachihisaya.com/>

創業時より製造・販売している醤油を、いわば“再発明”するような新商品や食べ方のご提案、さらには日本有数の農業国である熊本の食を紹介する当社初のアンテナショップです。店内は温かみを感じられる木材の棚にお醤油や味噌などの基礎調味料がずらりと集結。『出町久屋』の名前には、創業家が醤油業に転じる前、当社の始まりである1600年代に両替商・造り酒屋を営んでいた地域の「熊本市出町」の名前を冠し、原点回帰と温故知新、そして、東京を拠点に海外へ、熊本や日本の食文化を伝えたいという想いを込めました。

### <店舗概要>

営業時間： 11:00~18:00

定休日： 水曜日・木曜日

場所： 〒111-0035 東京都台東区西浅草2-25-9

アクセス： つくばエクスプレス浅草駅より徒歩約2分

TEL： 03-6826-9280

(営業時間 11:00~18:00 ※定休日・年末年始を除く)



### <本件に関する報道関係者様からの問い合わせ先>

フドーダイPR事務局

フドーダイPR事務局(株式会社はずむ内) 担当：岡村

TEL： 080-4287-5033 / MAIL： [pr@hazoom.jp](mailto:pr@hazoom.jp)

### <画像素材ダウンロード>

[https://bit.ly/fundodai\\_dash](https://bit.ly/fundodai_dash)

※ご提供サンプルあります。ご希望の方はご連絡ください※