福岡県醤油工業協同組合、福岡県「TRY!スマソる?」プロジェクト共同企画 この商品開発プロジェクトは、福岡県の推進する「TRY!スマソる?」の一環として行われています。

みんなでつくる。福岡県民のおいしい選択肢

福岡スマソル醤油 開発プロジェクト







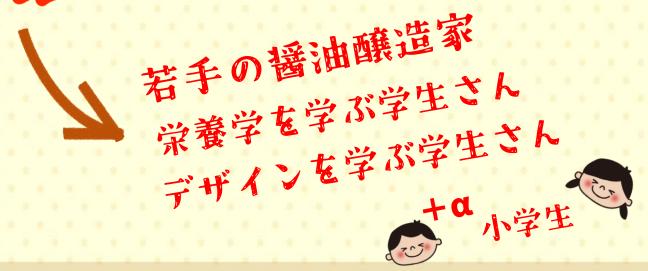


福雲福岡県醤油工業協同組合



(プロジェクトの目的)

TRY!スマソる?とコラボして「福岡県の美味しい減塩しょうゆ」をみんなで商品開発します。



(プロジェクトの詳細)

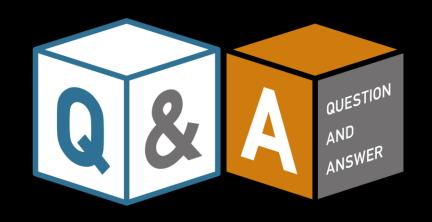
①醤油屋さんが減塩!? 減塩プロジェクトを行う理由について

②プロジェクトの進め方について

(プロジェクトの詳細)

①醤油屋さんが減塩!? 減塩プロジェクトを行う理由について

②プロジェクトの進め方について



福岡県には

何軒の醤油醸造元が

存在するでしょうか?























































福岡県は しょうゆ事業者数全国一の 「しようゆ県」です。



さがしてみよう!

\\ ご近所のしょうゆ蔵 /

みつけてほしい!





福岡県の美味しいは、ほぼ「醤油」で出来ています!



















福岡県の醤油の特徴













従来のイメージ 「減塩しょうゆ=療養のため」











(プロジェクトの詳細)

①醤油屋さんが減塩!? 減塩プロジェクトを行う理由について

2プロジェクトの進め方について

【参加メンバー】

TRY! スマソる?

福岡県のお醤油屋さん 総勢89社

若手の醸造家たち



福岡県醤油工業協同組合



公立大学法人 福岡女子大学 EUKLIOKA WOMEN'S UNIVERSITY



中村学園大学 西南女学院大学

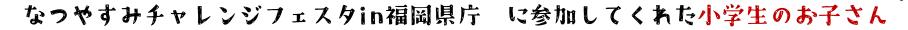


栄養学を学ぶ学生さん



福岡デザイン専門学校

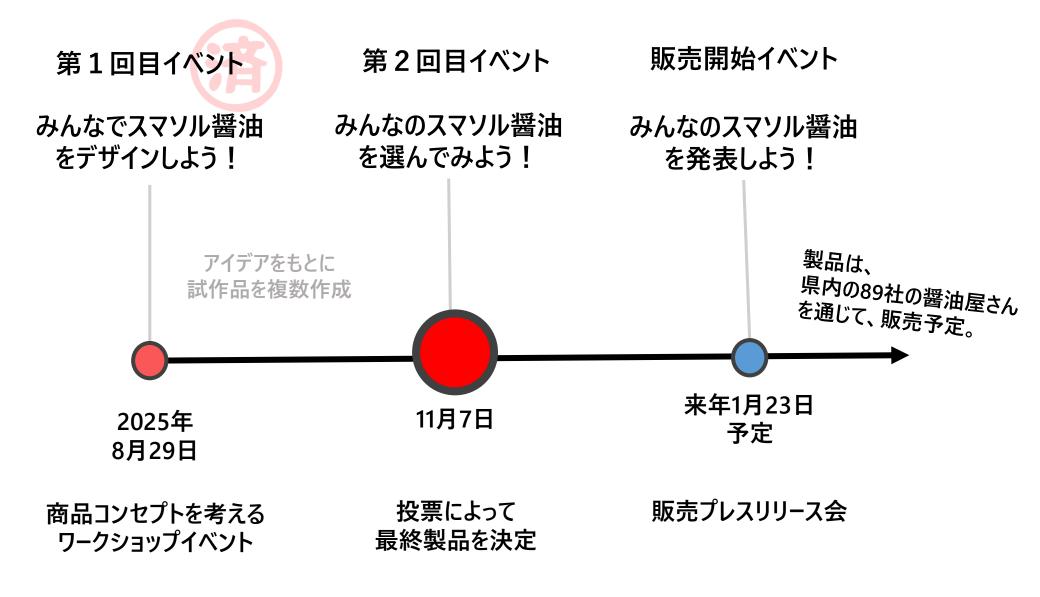
デザインを学ぶ学生さん



食育・地産地消月間のキックオフィベントに参加してくれた福岡県民の皆さん



【プロジェクトの進め方】





1回目のイベントでは、醤油の工場見学をしたり、減塩の必要性について学んだのち、 これから作るスマソル醤油の味とラベルデザインについて話し合いました。

【第2回目イベントの内容】

開催日時:10:00~11:10

開催場所:福岡県醤油会館(筑紫野市牛島65番地)

①「スマソル醤油」試作品の試食会

前回のイベントの意見うけて作製された3つの味の試作品を試食します。 最終的に製品にしたい味を、その中から1つを選びます。



も参加されます!

②学生によるデザインのコンペ

複数回の選抜を経て残った5つのデザインについて、作成した学生さんが コンセプトやデザインに込めた思いをプレゼンします。

③投票による製品仕様の決定

会場の全員で"最終的に販売する製品仕様"を投票により決定します。



参考資料

広報委員会の活動

①福岡県産醤油の魅力発信の媒体整備

福岡県の醤油情報サイト

- ②県産醤油認証マークの作成
- 地域団体商標 特許庁
- 3フードバンク・こども食堂支援
- 4 醤油発酵技術の魅力発信・応用展開 「ふくおか発酵大作戦~みらいのしょうゆプロジェクト」
- 5教育機関・行政とのコラボレーション

(産学官の商品開発プロジェクト) 福岡スマソル醤油の開発

など



福岡県醬油工業組合福岡県醬油醸造協同組合





