

産学官
で挑む!



スマートにソルトを
使う減塩プロジェクト

TRY! スマゾる?

～おいしさと健康を両立する未来の食卓へ～

福岡スマゾル醤油 開発プロジェクト

福岡県のお醤油屋さん
総勢89社

福岡県醤油工業協同組合



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



九州栄養福祉大学
Kyushu Nutrition Welfare University



西南女学院大学
SEINAN JO GAKUIN UNIVERSITY



香蘭女子短期大学
Koran Women's Junior College



中村学園大学



専修学校 学校法人 双葉学園
福岡デザイン専門学校



(プロジェクトの目的)

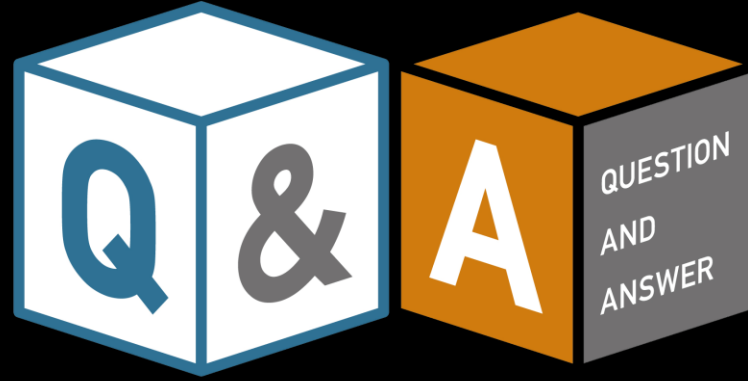
TRY！スマソる？とコラボして
「福岡県の美味しい減塩しょうゆ」
を**みんな**で商品開発します。

若手の醤油醸造家
栄養学を学ぶ学生さん
デザインを学ぶ学生さん

+α 小学生



**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**



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
「しょうゆ県」です。



とっても
おいしいよ



さがしてみよう!

\\ ご近所のしょうゆ蔵 //

みつけてほしい!

あなたの
推し

醤油



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

あまい

旨い!!



従来のイメージ 「減塩しょうゆ＝療養のため」

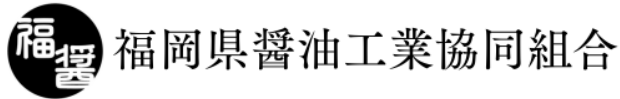


②プロジェクトの進め方について

【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



公立大学法人

福岡女子大学

FUKUOKA WOMEN'S UNIVERSITY



西南女学院大学

SEINAN JO GAKUIN UNIVERSITY



九州栄養福祉大学

Kyushu Nutrition Welfare University



香蘭女子短期大学

Koran Women's Junior College

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

なつやすみチャレンジフェスタin福岡県庁 に参加してくれた小学生のお子さん

食育・地産地消月間のキックオフイ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】

第1回イベント
商品設計ワークショップ

第2回イベント
商品選抜会

第3回イベント
商品発表会

2025年

8月29日

商品コンセプトを考える
ワークショップイベント

11月7日

投票によって
製品仕様を決定

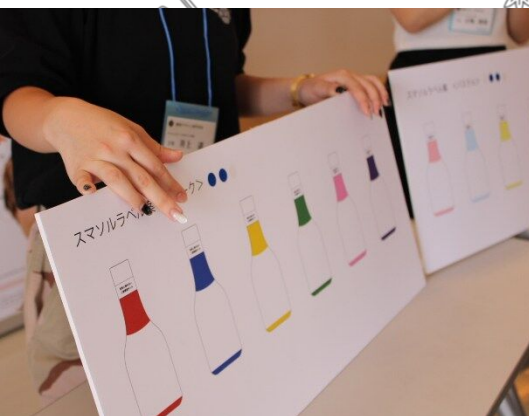
2026年

1月23日(金)

販売に関する詳細情報を
発表会にて公開!!



#1回目イベント ワークショップ 2025.8.29



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ラ醤油の味とラベルデザインについて話し合いました。

#2回目イベント 商品選抜会 2025.11.3



2回目のイベントでは、
アイデアをもとに作ら
れた候補の味とデザイ
ンをみんなで確認し、
投票によって最終的な
商品仕様を決定しまし
た。

#3回目イベント 商品発表会

開催日時：令和8年1月23日（金）
10時10分～10時55分
開催場所：福岡県庁1階ロビー

参加メンバー

福岡県醤油工業協同組合
森山理事長



服部知事



開発メンバーの学生さんたち

①スマソル醤油への思い

服部知事が「スマソル醤油」への思いを語ります！

②醤油業界における取組意義と商品の説明

森山理事長が「なぜ醤油屋さんがスマソルに取り組むか。」をご説明します。

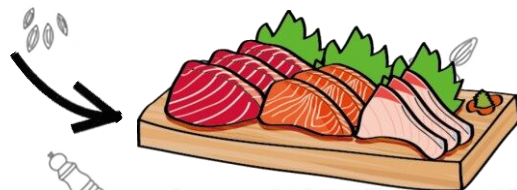
③学生による開発にかける思いの説明

実際に商品設計・デザイン制作に携わった学生さんの生の声を発表します。

④製品披露・試食

⑤トークセッション

⑥販売情報の発表



ステージではお刺身に「スマソル醤油」をかけて実食します！



MCはパラシュート部隊。
平野レミさんもゲストで来場します！！

スマートにソルトを使う減塩プロジェクト
TRY!スマソる?