

平成 29 年度 ふるさとものづくり支援事業

市町村名	福岡県久留米市	
事業名	ふるさと久留米の味を手軽に再現できる簡単調味料の開発	
企業等概要	企業等の名称	クルメキッコ株式会社
	代表者氏名	代表取締役社長 深町 吉秀
	所在地	福岡県久留米市宮ノ陣1丁目8番6号
	連絡先	0942-34-4147
	URL	http://www.kurumekikko.com/

平成 30 年 12 月現在

【事業者概要】

明治7年に「深町醤油合名会社」として創業した歴史と伝統ある企業で、地元の大豆や小麦、筑後川の良質な水にこだわった醤油づくりを行っている。ほとんどの企業がステンレス製などの醸造タンクに切り替えていく中、当社は木桶を使い続けており、伝統の継承と他企業との差別化を図っている。



【事業概要】



◇背景・経緯

中食市場の拡大などにより失われつつある地域の味を手軽に再現できる簡単調味料を開発することで家庭の調理の機会を増やしふるさとの味を守り、全国への商品展開により域外への転出者と地域をつなぎ、地域活性化のきっかけづくりを図る。

◇開発概要

醤油ベースで、筑後地域の甘く味わいのあるふるさとの味を再現した簡単調味料を開発するため、試作品・サンプリング調査用として、180ml ボトルを 20, 250 本作成し、店頭にて調査を実施。チラシ折込や小売店での店頭サンプリングにより、レシピの募集や商品アンケートを実施。レシピアイデアについては、久留米信愛短期大学の協力を得た。地域性に重きを置いたデザインとするため、地元のデザイン会社にラベル作成を依頼。



店頭サンプリングの様子

うまかばい レシピ

★レシピの詳細(材料・作り方)は2人前配合一覧の下にあります  
※掲載しているレシピは、一部の商品のみのイメージです。

2人前配合一覧(レシピ詳細はこの一覧の下にあります)				
肉じゃが	すき焼き	照焼きハンバーグ	ブルコギ	肉豆腐
スパアリア	スパアリア	牛乳とじゃがいもの炒め物	牛乳とじゃがいもの炒め物	牛乳ココシジャン
もちもち牛肉巻き	牛乳とじゃがいもの炒め物	牛乳とじゃがいもの炒め物	豚のほろもち巻	煮豚

まとめられた数十種の  
レシピアイデア

消費者の需要に合わせた 360ml PET ボトル容器の「うまかばい」390 円(税抜)と、デザインアンケートの結果を反映した 360ml 瓶入りの「合わせだし」420 円(税抜)の 2 種(中身は同一)を作成。

既存販売ルートを中心とした対面宣伝や、各種物産展における試供品サンプリングを実施。

ふるさと納税返礼品登録をはじめ、市と連携した PR 活動を実施している。

## 【成果】

### ◇地域性・特徴

本商品1本でやわらかな甘みが特徴の「ふるさとの味」を再現できる簡単調味料が完成し、地元住民はもとより首都圏をはじめ地元から転出した方への訴求力を持った商品が完成した。

### ◇商品化・販売先

試作品サンプリング（主婦層中心の従業員意見を採用）とアンケート結果を受け、甘みの調整や焦げ、吹きこぼれにくさなどの調整を実施。

ラベルデザインに関しては意見が分かれたため、ターゲットを広げるために2種類のラベルを作成した。2種のラベルの使い分けにより、一般小売や通販、鮮魚店精肉店など、幅広い販売が可能となった。市と連携してふるさと納税の返礼品としても登録済。

サンプリング調査では消費者から直接上記の有益な情報を得られたうえ、認知度向上により売上も前年同月比約1.5倍に拡大する副次的な効果も得られた。

消費者に対して様々な用途を提案することを目的に、久留米信愛短期大学フードデザイン学科の協力のもと、和洋中幅広いジャンルのレシピ提案がなされた。

なお、東京では新橋にあるアンテナショップ「福岡久留米館」など10店舗以上で販売されているほか、インターネット通販でも購入可能。



360ml

360ml

1000ml

<p>肉じゃが</p>	<p>4人前</p> <p>牛肉180g 玉ねぎ2コ 人参1本 ジャがいも5コ うまかばい180ml 水(酒)90ml</p>	<p>①鍋に油を入れ牛肉を焼く。お肉に半分火が通ったら、弱火にし、うまかばい、酒を入れサッと肉に味を染み込ませる。②残りの材料を全部入れ、蓋をして20分。途中3回ほど鍋底からかき混ぜ、最後の1分で絹さやを入れて出来上がり。</p>
<p>すき焼き</p>	<p>4人前</p> <p>牛肉400g 白ネギ2本 白菜1/4コ 豆腐1丁 椎茸4コ えのき1袋 牛脂、うまかばい150ml、酒60ml</p>	<p>①鍋に牛脂入れ、牛肉を炒める。半分火が入ったら、火を弱めてうまかばい、酒を入れサッと肉に味を染み込ませる。②残りの材料を全部お鍋に入れて、蓋をする。具材に火が通ったら出来上がり。</p>
<p>ジャーマンポテト</p>	<p>4人前</p> <p>ジャがいも中4コ 玉ねぎ1/2コ ソーセージ8本 ニンニク1かけ うまかばい大さじ1</p>	<p>①玉ねぎは粗めのみじん切りにする。ニンニクは包丁の背で押しつぶしておく。ソーセージは斜めに飾り包丁をし、適当な大きさに切る。ジャがいもは皮を剥き、レンジに5分ほどかけ、串が通る固さにしておく②フライパンに油とニンニクを入れ火にかけ、油にニンニクの香りを移す。香りが立ってきたら、玉ねぎとソーセージを入れ炒める。8割方火が通ったら、ジャがいもを加え炒める。ソーセージに火が通ったら、うまかばいをまわしかけ、すぐにフライパンをゆすって全体を混ぜたら出来上がり。</p>

ホームページで公表されているレシピアイデアの一部

## 【今後の展望】

現在は小売りの商品であるが、今後は居酒屋や弁当屋などの業務用商品の製造も検討している。新商品の開発は社としての生存戦略であり、新しいことにチャレンジすることで社内のムードも良くなるため、今後も積極的に取り組んでいく予定。