

湯浅醤油有限会社の知事表敬について

湯浅醤油（有）が、フレンチビジネスアワード 2025 クー・ド・クール賞を受賞されました。フランス サンテミリオンのワイナリーと共同醸造したワイン樽で発酵・熟成させた醤油「SHINKO NOIRE」「SHINKO BLANCHE」の製造販売などにより、日仏の歴史と伝統を結び、両国の食文化の融合による「新しい価値の創造」が高く評価されたものです。

この度、今回の受賞報告のため、知事を表敬訪問されますので、お知らせします。

- 1 日 時 2025年3月4日（火）15：30～16：00
- 2 場 所 県庁知事室
- 3 訪問者 湯浅醤油有限会社 新古 敏朗（しんこ としお）代表取締役
塩谷 正人（しおたに まさと）現場統括部長
- 4 フレンチビジネスアワードとは
 - ・日本における日仏両国企業の躍進を讃え、今後の両国のビジネスの成功のために毎年開催（今回で14回目。在日フランス商工会議所主催）
 - ・製品やサービスの革新、環境の持続可能性の発展に貢献した企業を表彰
 - ・在日フランス商工会議所の全ての会員企業がエントリー可能（国籍不問）

＜クー・ド・クール賞とは＞

業界や規模を問わず、優れた品質と国際貢献を示す幅広い企業に贈られる賞

※他の主な賞（参考）

 - ・カンパニー・オブ・ザ・イヤー賞（最も優れた業績を挙げた企業を表彰）
 - ・サステナビリティ賞（持続可能なビジネス・取組を表彰）
 - ・プロダクト・サービス・オブ・ザ・イヤー賞（革新的な製品・サービスを表彰）等
- 5 湯浅醤油（有）のフランスでの取組
2023年から400年の歴史があるワイナリーとフランスで有機醤油を共同醸造し、販売しているほか、ボルドー市内に「Pavillon Yuasa～湯浅のはなれ」という湯浅醤油を使った和食が楽しめるレストランもオープンしている。（詳細は別添資料）



（連絡先）

農林水産部 農林水産政策局 食品流通課
担 当：鷺岡、野坂
電 話：073-441-2819
内 線：2819

湯浅醤油有限公司とシャトー・クーテット

湯浅醤油有限公司

和歌山県湯浅町は、日本の食卓に欠かせない醤油の発祥の地です。鎌倉時代、中国・宋にわたった禅僧が、金山寺味噌の製法を学んで紀州に持ち帰ったといわれており、金山寺味噌づくりの過程で出る「たまり」に湯浅の人々が手を加えて調味料としたのが醤油の元祖とされています。（金山寺味噌とは、米・大麦・大豆・茄子・ウリ・生姜・しそが入った自然発酵のおかず味噌です。）



弊社は、1881 年から「新古商店」の屋号を掲げ、湯浅で、金山寺味噌の製造販売を開始、そこから醤油の製造販売も始め、徐々に事業を大きくしていきました。一時は金山寺味噌の製造販売に専念するものの、のちに醤油事業を再開しています。1995 年に丸新本家株式会社を設立し、醤油部門として 2002 年に湯浅醤油有限公司を設立いたしました。醤油発祥の地で醤油造りをするなら、日本一、ひいては世界一の醤油を造らなければならないと思い、「世界一の醤油造り」をモットーに『造る・伝える・貢献する』を理念に掲げています。

2023 年からは、フランスでワイナリーと共同で、ワイン樽を使った醤油造りと、ボルドー市内に『Pavillon Yuasa 〜湯浅のはなれ〜』という湯浅醤油を使った和食が楽しめるレストランもオープンさせました。

強みとこだわり

1. 醤油発祥の地（和歌山県湯浅町）での伝統的な木樽での醤油造り

2. 原料へのこだわり

原料の大豆、小麦、塩は国産を使用。特に大豆は丸大豆を使用しています。

（日本で流通する醤油のうち国産丸大豆を原料としているものは約 3 %しかありません。）

3. 他社にまねできないうま味の強い醤油づくり

醤油のうまみは全窒素の数値で量ることが出来ます。その数値によって等級が決まる JAS 規格の最高グレードの約 1.5 倍の数値が出ます。（濃口醤油…弊社醤油 2.2～2.4）

* JAS 規格の全窒素の階級別数値（濃口醤油）

超特選（1.8%以上） 特選（1.65%以上） 特級（1.5%以上） 上級（1.35%以上） 標準（1.2%以上）

フランス シャトー・クーテット

フランス、サンテミリオンにあるシャトー・クーテットは、15世紀に所有者であったフランソワ・クーテット氏に由来します。1601年、この作り手のオーナーは、リブルヌ市長であったトマ・ドージュローで、マリー・ダヴィッドの夫でした。このクーテットに古くからかわりのあったボーリュ家も加わり、「ダヴィッド・ボーリュ家」は、400年以上に渡り、同じファミリーで今現在も家族経営を行っています。サンテミリオンでワイン造りを行う最古の家系であり、Bioワインの生産を続けています。その伝統と品質は世界的に高く評価されています。



【シャトー・クーテット】

現代表は14代目のアドリアン・ダヴィッド・ボーリュ氏です。16ha以上の土地を所有しており、そのうち12.5haにぶどう畑、残りの4ha程は公園や庭園、森、として保全し、周辺の生態系を守りながら有機農法を続けています。今回、サントテールに新たな土地を購入し、醤油醸造を行っています。

強みとこだわり

1. 400年以上前から変わらない同じ農法

ワイナリーには、野生のチューリップや、ラン、リンゴなど多くの植物がぶどう畑と共生しております。400年以上変わらない農法でワイン造りが行われています。つまり、400年もの間、除草剤、殺虫剤、農薬、化学肥料を使用していないということになります。

2. 未来を見据えた環境に配慮したワイン造り

ワイナリーでは、持続可能な環境へ配慮した畑の管理方法として、太陽光発電による自立型ロボットを開発し、ぶどう畑の草刈り機として活用しています。



【小麦畑】



【畑にはヤギなどの動物も共生】



【ぶどう畑】



【草刈りロボット】

フランス×日本

二つの国の伝統と技術が出合い 新しいフランス産の醤油が完成しました



原料

有機大豆・有機小麦・イル・ド・レの塩

(イル・ド・レの塩)

フランスの西海岸に位置するレ島で生産されており、12世紀から続く伝統製法で、塩田に引き入れた海水を太陽と風のチカラで結晶化させてつくられています。



【イル・ド・レの塩】

醸造について

1. ワイン造りで使用する器具を醤油造りに応用

ワインも醤油も同じ発酵食品。工程や使う器具が似ています。そこで、このフランス産醤油はワイン造りで使用する器具を工夫して使用し、醸造しました。



【醤油仕込み樽】



【ワイン樽】



【醤油搾り機】



【ぶどう圧搾機】

2. 有機食品認定

EUの有機農業規則に従って生産された農産物である事を証明する、EUの有機認証を取得。（ユーロリーフマーク）さらに、フランス農務省による認証も取得しております。（ABマーク）この醤油がおいしさだけでなく、原料の生産から環境に配慮して製造されたことを認めていただきました。

特徴

【SHINKO NOIRE】（濃口醤油）

ワイン樽を使って発酵・熟成を行いました。期間は12カ月。日本の醤油同様に丁寧にゆっくり熟成させました。ほのかな甘みと、すっきりとした後味、そして華やかな香りを持つこの醤油は、フランス料理に新たな次元を加え、刺身、鮨のみならず、肉料理やソースにおいてもその真価を発揮します。フランスの豊かな食文化に調和しつつも新しい風味をもたらしてくれます。

【SHINKO BLANCHE】（白醤油）

ステンレスタンクを使って発酵・熟成を行いました。熟成期間は約6カ月。淡い色合いと繊細な風味が特徴です。フランス料理の素材の良さを引き立て、特に魚料理との相性がよく、サラダや、スープにおいてはそのユニークな特徴を発揮します。

**2023年に始まったこのプロジェクトは
フランスと日本の食文化を融合させ 新しい価値を創造することを目的としています**

**【SHINKO NOIRE】と【SHINKO BLANCHE】は
両国の歴史と伝統が結びついた象徴であり 日仏の友好関係をさらに深める
架け橋となる事を願っています**

報道関係者各位

ワイン樽で発酵・熟成したフランス産醤油を逆輸入！
老舗醤油屋×フランスワイナリー 『共同醸造』
「SHINKO NOIRE」が10月1日(火) 日本上陸

醤油発祥の地として知られる和歌山県湯浅町で明治14年(1881年)に創業した老舗の醸造元『丸新本家』の醤油部門である湯浅醤油有限会社(本社:和歌山県有田郡湯浅町、代表:新古 敏朗)は、フランス、サンテミリオンのワイナリー(シャトー・クーテット)オーナーのアドリアン・ダヴィッド・ボーリュウ氏(以下、アドリアン氏)と共同醸造し、ワイン樽で発酵・熟成させた醤油「SHINKO NOIRE」(濃口醤油)を2024年10月1日(火)(醤油の日)に日本で発売します。



【商品写真:「SHINKO NOIRE」】

「SHINKO NOIRE」は、フランス産のオーガニック大豆と小麦、そして塩田で造られたイル・ド・レの塩をワイン樽に仕込みました。熟成期間12カ月。透き通った黒色をしておりますが甘味があり、後味は軽やかです。フランスで有機食品であることを表すマーク(ユーロリーフマーク、ABマーク)を取得しており、弊社の製品同様、原料にこだわった逸品です。

弊社代表新古が現地へ向かい、ワイン造りで使う機械を醤油造りに応用し、ワイン樽やぶどうの圧搾機などを用いた醤油造りをアドリアン氏へ継承しました。

この醤油が造られるサンテミリオンのシャトー・クーテットは、農薬、化学肥料不使用で栽培されたぶどうを使ったワイン醸造を400年間続けている歴史あるワイナリーです。オーナーのアドリアン氏は、サントテールに新たな土地を購入し、ワイン樽での醤油造りを行っています。

今回完成した醤油は2種類(「SHINKO NOIRE」と「SHINKO BLANCHE」(白醤油))。2024年4月よりフランス国内での販売を開始し、完成した9,000本は、3カ月で約7,000本売れており、フランス国内での人気を上々のお醤油が、日本へ数量限定(200本)で入荷します。(日本で販売するのは「SHINKO NOIRE」のみ)



【左:代表 新古 右:アドリアン氏】



【「SHINKO NOIRE」をお皿に出したところ】

■開発背景

フランスへはもともと製品の輸出をしていましたが、2011年の東日本大震災の風評被害により、フランスへの輸出が止まり、苦労して作った販売ルートが一瞬で無くなりました。このまま販路は再開しないだろうと憂いていたところ、2014年、モンドセレクションの授賞式でフランスを訪れる機会が来ました。

せっかくフランスに行くなら醤油や味噌と同じ発酵食品であるワイン醸造の勉強をしようと、ワイナリーを見学させてもらいました。その際に、醤油造りとワイン醸造が似ていると気付き、フランスで醤油を造ったらおもしろそうだと思います。そして、2018年にボルドーにある内田醸造所の小屋を借りて「醤油造り」をスタート。その醤油は2020年1月に完成し、ボルドーのレストランのシェフたちに配り歩き、半年後の販売予定まで立て、日本に帰国しました。

その後すぐに世界的な感染症の流行で世界の経済が止まり、渡仏も困難になりました。これにより、フランスでの醤油事業も中断を余儀なくされました。

しかし、2020年にアドリアン氏が「醤油造りを一緒にやりたい」と手をあげてくれました。そこから一気に醤油造りは進み、2023年3月に仕込みを行い、同年11月に「SHINKO BLANCHE」が、2024年4月に「SHINKO NOIRE」が完成しました。



【もろみの搾入れの様子】



【ワイナリーの写真】



【醤油の充填の様子】

■ワイン樽で造る醤油の特徴

ワインでは、ワイン樽に使用されるオーク材や、樽内部をローストして仕上げる樽の作成方法がワインの品質、味に大きく影響を与えていると言われています。そんなワイン樽で醸造した醤油にも同様の影響が起こっていると考えています。また、フランス醤油は、硬水で仕込まれています。硬水との相性が良いとされるフランス料理に合う醤油に仕上がっています。

【製品概要】

商品名	「SHINKO NOIRE」（濃口醤油）
発売日	2024 年 10 月 1 日(火)
価格	10,800 円(税込み)
規格	200ml
販売場所	自社店舗、自社 EC サイト (https://www.marushinhonke.com/c/3555/22182)
特徴	◆フランス有機認証取得 ◆甘みがあって後味すっきり

【会社概要】

社 名	湯浅醤油有限会社
代 表	新古 敏朗（シンコトシオ）
本 社 所 在 地	和歌山県有田郡湯浅町湯浅 1464
U R L	https://www.yuasasyouyu.co.jp/
設 立 年	2002 年
資 本 金	300 万円
従 業 員 数	16 名
事 業 内 容	醤油の製造・販売、観光

<報道関係者からのお問い合わせ先>

湯浅醤油有限会社 製造部 現場統括部長 塩谷 正人

TEL:080-8510-0318 FAX:0737-63-5789

E-mail:m.shiotani@yuasasyouyu.co.jp