

小豆島記者クラブへも  
同時に資料提供しています。

令和5年10月2日(月)  
産業政策課 糖質バイオ・知的財産グループ  
担当 久保・山下 (TEL 087-832-3352)  
産業技術センター発酵食品研究所  
担当 富本・岡崎 (TEL 0879-82-0034)

## 第50回全国醤油品評会にて 小豆島の醤油が農林水産省大臣官房長賞等を受賞！

産業技術センター発酵食品研究所の支援による成果

全国醤油品評会(主催：日本醤油協会、後援：農林水産省)は、醤油の品質向上と表示の適正化を図り、消費者に良質の醤油を提供し、業界の健全な発展に寄与することを目的にして、醤油のJAS(日本農林規格)が整った昭和48年から毎年開催されています。

産業技術センター発酵食品研究所では、全国醤油品評会上位入賞を目指した醤油の品質向上に取り組んでいます。このような中、第50回全国醤油品評会において、出品総数321点から、「色」と「香り」を対象とする1次審査および「色」、「香り」、「味」を評価する2次審査の結果、**タケサン株式会社(こいくちしょうゆ)**が農林水産省大臣官房長賞を、**丸島醤油株式会社(こいくちしょうゆ)**が優秀賞を受賞しました。

<<受賞の概要>>

授賞式：令和5年9月29日(金) ロイヤルパークホテル(東京都中央区)  
受賞品目：農林水産省大臣官房長賞 タケサン株式会社 「こいくちしょうゆ特級」  
優 秀 賞 丸島醤油株式会社 「金印濃口醤油」



「こいくちしょうゆ特級」  
(タケサン株式会社)



「金印濃口醤油」  
(丸島醤油株式会社)

### 【産業技術センター発酵食品研究所の支援内容】

発酵食品研究所(小豆島町)では、醤油の香りに重要な働きをする醤油酵母および醤油乳酸菌を醤油製造企業に有料配布し、醤油の品質向上に寄与してきました。また、勉強会の開催・技術相談・依頼分析等を通じ、製品作りをサポートしています。発酵食品研究所は、小豆島「醬の郷(ひしおのさと)」の中心に立地しており、醸造企業の方々が気軽に相談できる「地域密着型研究所」となっています。

<<商品に関するお問い合わせ先>>

タケサン株式会社 〒761-4411 香川県小豆郡小豆島町安田甲 103-1 TEL 0879-82-5555  
丸島醤油株式会社 〒761-4433 香川県小豆郡小豆島町神懸通甲 881 番地 TEL 0879-82-2101

(参考)

① 第 50 回全国醤油品評会の出品数 321 点の種類別内訳は「こいくちしょうゆ」215 点、「うすくちしょうゆ」52 点、「たまりしょうゆ」12 点、「さいしこみしょうゆ」37 点、「しろしょうゆ」5 点で、この中から「農林水産大臣賞」5 点、「農林水産省大臣官房長賞」10 点、「優秀賞」35 点選ばれた。

② 近年における県内企業の全国醤油品評会入賞は、以下のとおり（各賞ごとに社名五十音順。令和 2 年度品評会は新型コロナウイルス感染症拡大のため中止）。

平成 29 年度（第 45 回）

食料産業局長賞：金大醤油(株) こいくちしょうゆ

優 秀 賞：タケサン(株) こいくちしょうゆ

平成 30 年度（第 46 回）

優 秀 賞：鎌田醤油(株) うすくちしょうゆ

タケサン(株) こいくちしょうゆ

丸島醤油(株) うすくちしょうゆ

令和元年度（第 47 回）

食料産業局長賞：正金醤油(株) うすくちしょうゆ

優 秀 賞：金大醤油(株) うすくちしょうゆ

(株)高橋商店 さいしこみしょうゆ

令和 3 年度（第 48 回）

優 秀 賞：金大醤油(株) こいくちしょうゆ

うすくちしょうゆ

盛田(株)小豆島工場 うすくちしょうゆ

さいしこみしょうゆ

(株)ヤマヒサ こいくちしょうゆ

令和 4 年度（第 49 回）

優 秀 賞：金大醤油(株) うすくちしょうゆ

盛田(株)小豆島工場 こいくちしょうゆ

さいしこみしょうゆ

(株)ヤマヒサ こいくちしょうゆ