



## 伝統的なものを生かしながら 革新的なものを生み出す

「ただ醤油屋をするのではなく、  
先人が築き上げてきた醤油造り、  
その後ろで息づく伝統技術というか、  
その想いや意志を伝えていきたい」

### 事業内容

醤油発祥の地、和歌山県有田郡湯浅で本物を造るために、国産原料にこだわり、昔ながらの製法で丹精込めて手造りしている数少ない会社です。醤油製造だけでなく、地域素材と共同での商品開発や通販、観光事業にも力を入れています。

### 事業上の強み

湯浅は醤油発祥の地とされ、地域ブランド力があります。その伝統を生かしながら、カレー醤油など新しい商品を日々生み出し、醤油の可能性を広げています。モンドセレクション金賞を11年連続で受賞するなど、多くの人に最高の醤油だと認められています。マイ醤油プロジェクトによって食育も進めており、醤油づくりを通じて地域社会の発展に貢献しています。

### ★会社の将来

これからも新商品の開発を進めていきます。また、今年から本格的に海外進出を促進しています。特に海外の高級レストランやトップ・シェフたちをターゲットにしています。

### ＼インタビューに答えてくれた方／



主任  
宮本雅司  
さん

社長はフレンドリーな人で、やりたいことがあったら応援してくれます。仮でもいいので、ぜひ目標を持って来てください！私は世界各国の展示会に行ったりしています。

### 会社の歴史

最盛期(江戸時代)、醤油発祥の地・和歌山県湯浅町には92軒の醤油屋があったと言われています。ところが、次々と廃業を余儀なくされ、湯浅醤油有限会社が設立された平成14年、醤油屋は湯浅でもほんの数軒しか残っていませんでした。親会社である丸新本家(株)も一度は醤油部門を縮小させており、周囲の反対もある中、「醤油の伝統を絶やしたくない」「本物の醤油を世界に広めるべきだ」「醤油を身近なものにしたい」そんな熱い思いを抱え、湯浅醤油有限会社は設立されました。



カレー醤油。  
商品の下のPOP  
はインターン生が  
作ったもの。  
英語表記もあった。

梅ジャム。醤油製品だけでなく、地元の特産品を使った商品も販売している。



### 職場の雰囲気

毎日朝礼で仕事が始まります。不定期に旅行や飲み会をしています。「行事」というよりも、社員さんの会話の中でその企画がなされるらしいです！

社内研修は約2ヶ月あります。社風は「自由な雰囲気、社員の意見を積極的に取り入れる。」というもの。それゆえ社員は縛られることなく、個人の魅力を発揮できる職場だなと感じました。

とてもアットホームな雰囲気でした！



### インターンシップについて

#### ■ インターンシップの魅力

実習でできることは、商品のラベル貼り、POP作成といった基本的な仕事を中心。ものづくりの最終過程を学ぶことができます。

また接客をする機会もあり、「作る」だけではなく「売る」仕事に興味がある人にもオススメ！外国人を相手に接客をするなど、語学能力を活かすこともできます。工場見学の担当をすることもあります！



#### ■ こんな人にオススメ

- ・製造業、接客業、観光業に興味がある人
- ・ものづくりの基本を学びたい人
- ・地域活性化に興味がある人
- ・語学力を活かし、発信したい人

#### ■ 教えたい・伝えたいこと

実習を通じて、『ものづくり』とはどんな仕事を体感してほしい。表に見えない地道な作業が仕事の中心であり、その大切さや大変さも知ってもらいたい、と仰っていました。



### 取材を通じて感じたこと

醤油を売り出すだけでなく、食育活動や地域活性化の活動にとっても力を入れていることを知り、素敵だなと思いました。昔からのすばらしい技術を受け継ぎつつ、新しいことに挑戦し続けているのがとても魅力的でした。



### 湯浅醤油有限会社の魅力のひとつ、食育活動！！

- (例)
- ・海外に醤油の良さを発信
  - ・工場見学を積極的に行う
  - ・子供たちに醤油の作り方、歴史、文化を教える
  - ・カルチャー教室の開催 などなど



#### 【基礎情報】

- 所在地：和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464 (JR湯浅駅から徒歩10分)
- 従業員数：12人 ■設立：平成14年
- 売上高：約2億900万円
- URL：<http://www.yuasasyouyu.co.jp/>

### 醤油アイス

