



## 『全国醤油品評会』で市内2事業者が優秀賞受賞 10月10日宗像市長を表敬訪問

宗像市内のマルヨシ醤油株式会社（商品名「甘露」）とナカマル醤油醸造元（商品名「沖ノ島あまくち」）が、日本醤油協会主催の「第52回全国醤油品評会」でそれぞれ優秀賞を受賞しました。「甘露」は18回目、「沖ノ島あまくち」は2019年の初出品以来4回目の受賞となりました。

10月10日（金）に、宗像市長を両事業者が表敬訪問し、受賞を報告するとともに、受賞商品2種の撮影や試食を行います。

### 【表敬訪問 概要】

日 時： 10月10日（金）14:30～

場 所： 宗像市役所 本館2階 応接室

出席者： マルヨシ醤油株式会社 代表 吉村 佐智子 氏（よしむら さちこ）

ナカマル醤油醸造元 代表 永嶋 多知 氏（ながしま かずとも）

宗像市長 伊豆 美沙子

内 容： 受賞報告、受賞商品の撮影、受賞商品を宗像産あなごの刺身で食べ比べ



《前回の表敬訪問の様子》

### 【全国醤油品評会について】

全国醤油品評会は、醤油の品質向上と表示の適正化を図り、消費者に良質な醤油を提供し、業界の健全な発展に寄与することを目的に毎年開催されています。

1次審査では「色」「香り」の官能評価、2次審査ではさらに「味」を加えて総合的に評価が行われ、品種ごとの特徴も踏まえて審査されます。

第52回品評会では、全国から303点の出品があり、うち53点が入賞しました。

### 【受賞企業概要】

●マルヨシ醤油株式会社…昭和23年創業。塩づくりから始まった同社は、「本醸造・混合醸造・混合」とすべての醸造方式での醤油づくりを行っている。「美味しさにまごころを込めて」をモットーに取り組む。今回優秀賞を受賞した「甘露」は、色・味・香りともに濃厚でコクのある旨味が特徴。刺身や冷奴、漬物などに最適な一品。

●ナカマル醤油醸造元…嘉永3年創業。神湊の造り酒屋から分家し醤油屋を開業。港町で魚介類が豊富であったことから魚料理によく合う甘口の醤油を造り続けている。優秀賞を受賞した「沖ノ島あまくち」は、濃厚で深い味わいのあまくち醤油。



【問い合わせ先】※取材いただける場合は、10月8日（水）までにご連絡ください

宗像市産業政策課 担当：多田、花田 TEL：0940-36-0037