

所属（ 商工観光課 ） 担当者（ 山口 翔太 ） 内線（ 403 ）

タイトル
『第48回全国醤油品評会』に本市2事業者が入賞！
概要（発表内容を簡単に記入してください）
<p>日本醤油協会（東京都）は、第48回全国醤油品評会の結果が公表されました。</p> <p>本市からは最高賞に次ぐ<b>農林水産省大臣官房長賞をマルヨシ醤油株式会社の「まるよし」</b>が、<b>優秀賞をナカマル醤油醸造元の「沖ノ島あまくち」</b>が受賞しました。</p> <p>※マルヨシ醤油株式会社の入賞は、「まるよし」として5回連続、会社としては15回連続（昭和48年から始まった品評会で<b>全国でも最多の受賞歴</b>）。</p> <p>※ナカマル醤油醸造元は、過去に全国醤油工業協同組合連合会長賞、品評会名誉会長賞を受賞。近年は、出品をしていなかったが、令和元年に記念で出品したところ「沖ノ島あまくち」入賞し、今回で2回連続。</p>
内容（発表内容のポイントを記入してください。別紙資料でも可能）
<ul style="list-style-type: none"><li>・ しょうゆの品質向上と表示の適正化を図り、消費者に良質のしょうゆを提供し、併せて業界の健全な発展に寄与することを目的とした「全国醤油品評会」（主催：日本醤油協会）が、2年ぶりに開催されました。（昨年度はコロナで中止）</li><li>・ 今年度開催された第48回は、全国から268点出品され、36名の審査員による審査をとおし、内50点が受賞しました。（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）。</li><li>・ 入賞50点のうち、本市から2点が入賞。受賞50点のうち都道府県別でみると、福岡県からの入賞者は、福島県と並び6点と最多。そのうち2点が本市からの受賞ということで、市内事業者のしょうゆ醸造技術の高さを示す結果となった。</li></ul>
<受賞企業概要>
<b>◆マルヨシ醤油株式会社</b> <p>昭和23年に創業。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。伝統を引き継いで守りながら市内の小学校に出向いて出前授業を行うなど醤油の普及活動にも力を注ぐ3代目。「美味しさにまごころを込めて」をモットーに、丁寧な醤油造りに取り組む。</p> <p>農林水産省大臣官房長賞を受賞した「まるよし」は、透明感のある明るい赤褐色で、すっきりと澄んだ香り、調和の取れた塩味と旨味が特徴。</p>
<b>◆ナカマル醤油醸造元</b> <p>嘉永三年（1850年）創業。神湊の造り酒屋から分家し醤油屋を開業。神湊が玄界灘に面した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。現在の当主は六代目。煮物用のたれ、ぼん酢しょうゆなどの醤油加工品造りにも注力しており全国的にはパンかけ醤油がよく知られている。</p> <p>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。再仕込み醤油独特の奥深いコクとうま味が特徴。お寿司や刺身だけでなく、焼肉のたれの代わりに利用してもおいしく頂ける。</p>
本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先（所属、担当者名、TEL）
宗像市産業振興部商工観光課 商工係（山口）0940-36-0037