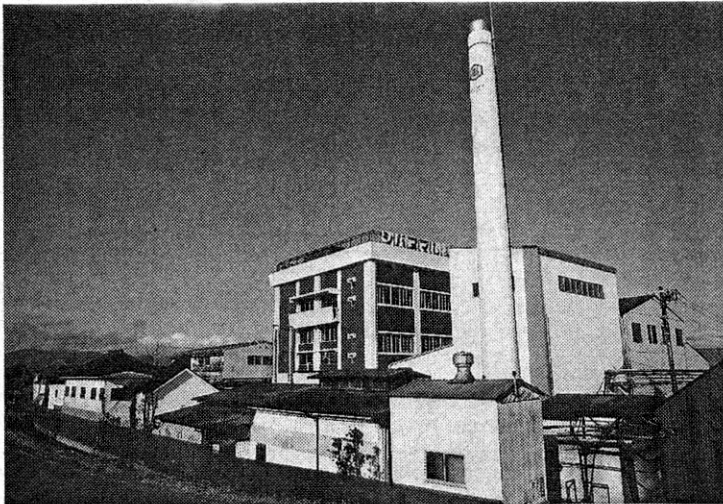


柴沼醤油

高品質商品の輸出強化

豪口中心、和食需要に対応

1688（元禄元）年創業の老舗企業、柴沼醤油（土浦市虫掛、柴沼和広社長）は醤油の輸出を強化する。海外では健康志向からすしなどの和食がブームとなり定着、和食レストランも増えている。醤油の需要も拡大していることから、同社は高品質の商品を輸出し、取扱量を増やしていきたいと考えた。



柴沼秀篤取締役は「海外でもおいしい醤油が求められており、まだまだ需要があると判断した」と体制強化を図っていく方針。

輸出はオーストラリアやロシアを中心に昨年春ごろから本格化。特にオーストラリアでは「メルボルンなどではすし店が急増しており、飲食店向けの需要

300年以上の歴史を誇る柴沼醤油。高品質醤油の輸出を強化する
土浦市虫掛

が出てきた」（柴沼取締役）という。現在は年間重量ベースで30ト前後だが、将来には100〜200ト程度まで増やしていきたいとしている。

県内企業では木内酒造（那珂市）が自社製品の「常陸野ネストビール」を米国などに輸出。県内の酒造会社でも日本酒の輸出に力を入れているところも出てきた。

柴沼醤油は県内約20社の醤油醸造会社の中で生産量はトップ。国内の大手航空会社の国際線機内食で使用される麵つゆのシェアは約8割を占めるなど商品の多角化を積極的に図っている。醤油も大手

回転すしチェーンや大手コンビニエンスストアとの取引もある。

江戸時代の土浦は野田や銚子と並ぶ関東の三大醤油醸造地といわれ、一時は19軒の醸造元があったという。土浦で造られた醤油は江戸に運ばれて「ひたちもの」と呼ばれ、そこから醤油を「おひたち」や「おしたし」などと呼ぶようになったとされる。（大高茂樹）