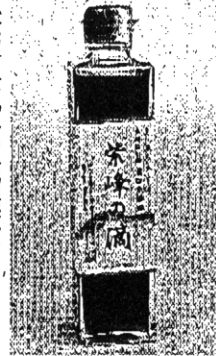


しょうゆ販路拡大

今秋にもスイーツ事業

柴沼醤油醸造



おけ仕込みである点など、アピールし同社が富裕層を狙って販売

の木おけ仕込みの老舗醸造会社。海外輸出は釧路メルボルン、ニューシールランドに次いで3カ所目。香港への輸出は、今年3月開催の食品展示会「フーデックスジャパ

「葉降の滴」写真。初回に約6000本の注文があったという。スイーツ事業では茨城県南部の洋菓子製菓会社との連携を検討している。しょうゆの塩味でスイーツの甘さを引き立てるのに使ったという。専

業立ち上げとはほぼ同時期に、連携先の洋菓子店でロールケーキ、カステラ、ラスクを一日50-100個程度の限定品として発売する方針だ。
茨城県工業技術センターとは、しょうゆの原料となる大豆の熟煮率などを共同で分析する研究を始めた。高精度な分析機器を持つ公設試験を活用することで、最適な大豆の蒸し時間や温度などを分析し、しょうゆ醸造に反映していく。

【水戸】柴沼醤油醸造（茨城県土浦市、柴沼和代社長、0299・821・2400）は、国内外でしょうゆの販路拡大に乗り出す。日本食の輸出先として注目をされている香港への輸出を始め、早ければ8月上旬にも現地スーパーで販売され、外食産業でも利用される見通し。
国内では2012年秋にもスイーツ事業を立ち上げ、しょうゆを使った洋菓子を販売する。製品開発でも、茨城県工業技術センターと大豆の共同研究を始めた。
同社は1688年創業

年3月開催の食品展示会「フーデックスジャパ」で日本の水産加工品を輸入する香港の商社関係者と知り合ったことがきっかけ。土浦市がしょうゆの醸造地として古い歴史を持つ中で、同社の醸造方法が昔ながらの木