

山崎醸造の新潟県産大豆を使った醤油が全国醤油品評会において受賞！

県内メーカー
唯一

農林水産省大臣官房長賞 受賞

令和5年度 第50回全国醤油品評会

この度開催されました、全国醤油品評会（日本醤油協会主催）において、こいくち醤油「国産丸大豆しょうゆ」が「農林水産省大臣官房長賞」を受賞いたしました。

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、消費者に良質の醤油を提供し、併せて業界の健全な発展に寄与することを目的としています。

例年の出品総数は各地から選ばれた300点以上。そのうち数点が「農林水産大臣賞」、数点が「農林水産省大臣官房長賞」、数十点が「優秀賞」として表彰されます。



★新商品★



<国産丸大豆しょうゆについて>

原料にこだわり、大豆・小麦・食塩は100%国産を使用し造られています。また、1番の特徴として新潟県産の大豆を100%使用しております。

弊社はSDGS宣言をし、地産地消の商品作りにおいて力を入れております。

国産丸大豆しょうゆは、発売当初の20年以上前より県産大豆を使用しています。その理由は、地元新潟の農業の活性化に貢献し応援したいという想いがあるためです。

<新潟県の大豆自給率について>

近年の新潟県産の収穫量は全国の2.9%で全国7位です。新潟県は大豆の生産量向上に努めています。その背景には米の消費量が減り転換作物として大豆などの作付けを奨励しました。

国産丸大豆しょうゆの発売当初は、県産大豆の作付け面積はまだ狭く、ノウハウもなかったため、品質は安定しませんでした。今では作付面積が広がり、品質も安定して良いものが出ています。しかしながら国内産大豆の自給率が7%という低いレベルの中でも、新潟県産大豆の収穫量は2.9%しかありません。我々としても新潟の大豆の美味しさ・品質の良さが世の中に広まるよう新潟県産大豆を使った商品を製造することで、新潟県のため・地元農家さんのためになればと考えております。

(参照：新潟県 HP 内、新潟県麦・大豆生産性向上計画、農林水産省 HP 内大豆のまめ知識)

<受賞を記念し、新商品2品発売決定！> 《商品規格（小売希望価格）》

- 500ml ペット（497 円税込）
- 1L ペット（864 円税込）→新商品
- 1.8L ハンドペット（1242 円税込）
- 150ml ペット（400 円税込）→新商品

