

221-7128
221-7128
355-2262

21-7120

郵送でも借りられます！

常陽マイカーローン

常陽銀行

茨城



「大手が量を広げてくれ
た海外のしょうゆマーケッ
トで、現地の好みに合わせ
つつ、商品の質も上げてい
くのが僕たちの仕事」

創業三百一十六年の老舗
「柴沼醤油醸造」（土浦
市）十八代目の柴沼秀篤社
長（三四）は、伝統の味と中小

メーカーならではの小回り
を利用した輸出戦略を語
る。

江戸、明治期の木桶を使
い、手作業で仕上げるしょ
うゆ造りが事業の根幹。変
わらぬ姿勢は共感を呼び、
年間売り上げ十四億円ほど
はしないながらも全国に固定
を持つ。

「価格競争をせず、和食
のレベルを高める」ことも
た。二〇〇九年にオースト

リニアで始めた少量の輸出
が、今では世界二十五ヵ
国、年間売り上げ三千万円
に。「代々続くファミリー
企業は安心」「味への思い
が伝わる」。そんな評価が
各国のバイヤーに連鎖し
た。

地域の好みに応じ、味を

細かく変えられるのも少量
生産の良さだ。「オースト
ラリアでは強い塩気が、フ
ランスでは照り焼きソース
のような甘さが好まれる」
と柴沼さん。社内で研究を
重ね、最近では赤ワインと
しょうゆを融合させた商品
も考案した。

各国の好みの味に

こうした手法が取れるの
は、世界に和食が浸透し、
質を追い求める時代に入っ
てきたから。柴沼さんは
「和食はもうアーノではな
い」と実感する。

ただ、しょうゆが和食だけ
の調味料とされ、欧米の
料理に使われるにしても
「隠し味」程度にとどまる
現状には、壁を感じてい
る。「微量の隠し味では大
きな差別化には、大手との差別化
を図る意欲の表れでもあ
る。

手と違う感性を生かしたい」と話す=土浦市で

4 しょうゆ

伝統と小回りで存在感

ラリアで始めた少量の輸出

が、今では世界二十五ヵ
国、年間売り上げ三千万円
に。「代々続くファミリー
企業は安心」「味への思い
が伝わる」。そんな評価が
各国のバイヤーに連鎖し
た。

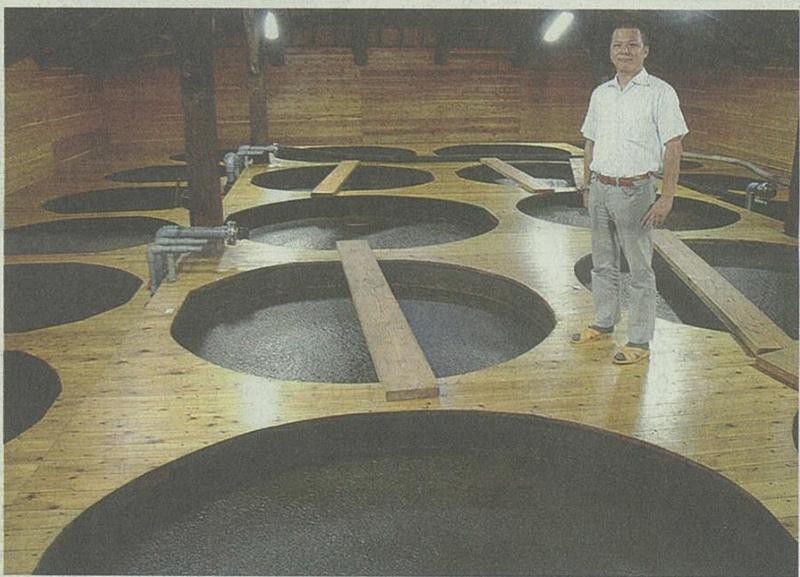
地域の好みに応じ、味を

細かく変えられるのも少量
生産の良さだ。「オースト
ラリアでは強い塩気が、フ
ランスでは照り焼きソース
のような甘さが好まれる」
と柴沼さん。社内で研究を
重ね、最近では赤ワインと
しょうゆを融合させた商品
も考案した。

こうした手法が取れるの
は、世界に和食が浸透し、
質を追い求める時代に入っ
てきたから。柴沼さんは
「和食はもうアーノではな
い」と実感する。

ただ、しょうゆが和食だけ
の調味料とされ、欧米の
料理に使われるにしても
「隠し味」程度にとどまる
現状には、壁を感じてい
る。「微量の隠し味では大
きな差別化には、大手との差別化
を図る意欲の表れでもあ
る。

手と違う感性を生かしたい」と話す=土浦市で



伝統の木桶が並ぶしょうゆ蔵。柴沼社長は「大
手と違う感性を生かしたい」と話す=土浦市で

新開発の「赤ワインしょ
う」
ストランで基本の調味料と
して大量に使ってもらい、
存在感を高めていく考え