

醤油もろみの搾りたてを楽しむ「ぼ樽」の支援 【INPIT 香川県知財総合支援窓口】

企業情報

丸島醤油株式会社

所在地	香川県小豆郡小豆島町		
ホームページ URL	https://www.marusima.co.jp		
設立年	1950 年	業 種	製造業
従業員数	31 人	資本金	3200 万円

企業紹介

「変化が激しい時代だからこそ、昔から変わらない美味しさを追求していきたい。」として、丸島醤油は 1950 年に醸造家 8 家が相より株式会社としてスタートいたしました。日々の生活に寄り添いながら日本の食卓に彩りを添えてきました。一時的なブームではなくこれからも「やっぱりこの味だよ」と思っていただけ、長きにわたって愛される良質なものを作り続けることをモットーとしています。

相談のきっかけ

同社の、お客様に醤油の香りを知ってほしい、醤油のおいしさを知ってほしい、醤油で笑顔を作りたいという気持ちが「醤油もろみの搾りたてを楽しむ」という商品に具体化し、木桶をモチーフにした磁器での器の製作に取り掛かられました。非常に難しい挑戦でしたが、職人さんの試行錯誤のおかげで商品化の目途がたち、使用するもろみの選定の後、知的財産の権利化の相談が INPIT 香川県知財総合支援窓口にありました。遊び心満載の史上初の商品です。

支援概要

こだわりをクリアして木桶を模した磁器容器は、何種類ものパーツの型から構成されており、出来上がった商品の完成度の高さは素晴らしいものがありました。技術のアルゴリズム、外観の美しさ、商品のブランド化、これらを権利化するため、専門家（眞下晋一弁理士）の支援を受け、特許出願・意匠出願・商標出願の支援を実施しました。

支援成果

2023 年 2 月から販売を開始し、展示会等では大きな反応を得られました。また、食品展示会においても他社との違いを出すことができ、社名の宣伝効果もかなり大きく、同社の他の商品の売り上げもあがるのではないかと期待されています。



企業コメント

樽型の磁器容器に、小豆島の気候で熟成した木桶仕込みの醤油もろみを入れます。おもしろを載せます。ぽたっ、ぽたっ醤油が垂れてきます。香りがたってきます。はい、搾りたて醤油が出来上がりです。ありそうでない醤油、稀有な醤油の味わいを楽しんで下さい。

窓口担当者コメント（氏名：辰野 勇）



新商品がほとんど出てこない醤油業界は保存容器の進歩により、おいしい醤油が入手できるようになりましたが、それを更に一歩も二歩も進めた商品が生まれました。今後も、おいしい醤油を消費者の皆様へ届けていただけること、期待しております。