



1.ギネス世界記録に認定された世界一の木樽。1ℓ換算で54万本分の醤油を醸造
2.玉ねぎの中の芯のところまで傷みがないか確認 3.生玉ねぎのうま味を活かすため酢漬けにして殺菌 4.調味液を入れた後、最後に油を充填 5.調味液と油の分量を目視で最終確認 6.本社工場

産地・メーカーをたずねて
フドーキン醤油株式会社
大分県臼杵市

生の素材の味を生かして つくっています

サラダにも料理にも使える!と人気の「**co-op** 野菜たっぷり和風ドレッシング」。つくっているのは昔から水のきれいな醸造のまちとして知られる大分県臼杵市に本社のあるフドーキン醤油株式会社。ドレッシングの他、醤油や味噌、ポン酢などを製造しています。営業部の田口雄一さんにお話を伺いました。

episode 1 創業161年、醸造のまちで 生まれたお醤油屋さん

創業は江戸末期の1861年。もとは日本酒の蔵元でしたが、酒の仕込みをしない時期の「麹むろ」を活用し、醤油・味噌の製造を始めました。社名「フドーキン」は醤油を量るときに使用した分銅と、創業者の小手川金次郎の「金」を合わせて名付けられました。生協とは1952年、臼杵市の生協（現コープおおいた）との取引が始まりました。生協の運営を支援したこともあり、結び付きが強くなりました。「防腐剤を使わない味噌をつくってほしい」という組合員の声を受け、アルコールで発酵を抑える技術を開発し、九州でコープ商品の製造が始まりました。

episode 2 売り場に無いものをつくらう!

1980年代半ば、自社の醤油を使ったドレッシングの開発をする中で担当者が「スーパーなどの売り場に無いものをつくらう!」と、当時では珍しい醤油ベースで生の具材が入ったドレッシングをつくることに。通年ある野菜で醤油に合うものとして選んだのが玉ねぎとにんにく。担当者はラーメン好きで、そのスープの味をヒントにチキンエキスも加えました。いろいろな素材を組み合わせ、自社醸造の醤油ベースの和風ドレッシングが完成し、1988年には九州で発売されました。しかし2年後、キャップが破裂するという商品事故が発生し、生産中止の事態に。おいしさを追求して使用した生醤油や玉ねぎ由来の酵母菌や乳酸菌を制御できなかったのです。それでも組合員の強い再開要望を受け、生醤油をろ過するなど微生物を制御することで、おいしさは変えず1年後に復活。「安全・安心の商品を責任を持ってつくり続ける教訓になりました」と田口さん。



co-op 野菜たっぷり
和風ドレッシング徳用
500ml
〈次回8月4回〉495円(税込)



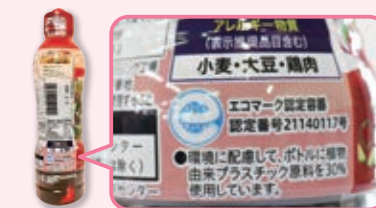
co-op 深煎り胡麻
ドレッシング徳用
500ml
〈次回8月4回〉495円(税込)

episode 3 味の決め手は3つの「生」

おいしさの秘密は味のベースとなる生醤油とすりおろした生玉ねぎと生にんにく。生醤油とはもろみを搾った後、加熱処理をしない醤油で香りや旨み、コクが生きています。醸造元ならではのこだわりです。玉ねぎとにんにくは調合する前日に皮むき、カットなどの下処理を全て手作業で行います。すりおろした玉ねぎを1日酢に漬け込み殺菌することで生のまま使用することができます。生の食感や味を残すため、加熱した調味液を冷ましてからブレンドします。「ドレッシングづくりの最初は全て手作業でした。今は人の手をかけられるところはしっかりかけ、機械ができるところは任せます。玉ねぎ・にんにくは冷凍や乾燥したものをを使うという選択肢もありますが生の原料はおいしさが違いますからね」と田口さんは優しい笑顔で話しました。

--- Memo ---

2022年5月から順次、
環境ボトルに変わっています!



環境ボトルには「環境マーク」がついています

①植物性由来PET30%使用に変更

※500mlだと7.19gの
石油由来プラスチックの削減

②ラベルのフィルムを薄く変更

※年間1.8トンの
石油由来プラスチックの削減

フドーキン製造のコープ商品21品目(年間830万本分)で年間49トンの石油由来プラスチックの削減につながります。

九州発! 国産の大豆・大麦・米でつくった無添加あわせみそ



国産原料
無添加あわせみそ
750g
〈次回9月2回〉505円(税込)

原材料は九州産のものを使用。麦麴の香りと米麴の甘さがバランスよく合わさった淡色の無添加あわせみそです。味噌を仕込むときの麴の割合が大豆を1とすると3.2倍。麴の量が多いので塩分は控えめ。甘めに仕上がっています。



フドーキン醤油株式会社
営業部 田口 雄一さん

お味噌汁以外にも、そのままきゅうりなどの野菜と一緒に食べてもおいしいですよ!味噌の発酵を抑える酒精を使用していない無添加の味噌です。

こんな使い方も! 「鶏肉のドレッシング煮」

【材料(2人分)】
鶏もも肉 6~8切れ
しょうが 適量
co-op 野菜たっぷり和風ドレッシング 大さじ4~6

【作り方】
① 鶏肉をすりおろしたしょうがとドレッシングで約15分漬け込む。
② ①をフライパンで軽く焼き目を付け、残りのドレッシングを加えて煮込む。

