



世界に希望を生み出そう

ロータリー2023～2024年度 自らの心を解放し 明るく学んで 楽しく奉仕

第2840地区 2023～2024年ロータリーのテーマ

館林ロータリークラブ会報

R.I加盟承認 1958年6月2日

Club ID 13956

2024年3月8日(金) 第3184例会報告 (No. 31)

職場訪問例会：正田醤油株式会社 様

点 鐘・ソング 奉仕の理想

— 会 長 挨 拶 —



横田 善次 会長

皆さんこんにちは。

本日は正田醤油様にて移動例会となりました。そこで本日の報告は館林の名門である正田家について調べてみましたので聞いて下さい。

正田醤油のホームページには「明治6年(1873年)の創業依頼、150年あまりの長きにわたり、醤油造りの伝統を継承する企業として日本の食文化を支えて参りました。」と出ております。そこで150年の歴史について調べてみました。

正田醤油は三代正田文右衛門が醤油の中興の基礎となします。(1818年生まれ1895年 明治28年没) 正田文右衛門は館林の商人、米穀商であったが、千葉県野田市の茂木房五郎(野田醤油の中興の祖)と親しく醤油造りの指導を受け、醤油醸造業を創業しました。

明治33年正田文右衛門商店を設立し大正6年に正田醤油株式会社を設立しております。

正田文右衛門も孫に正田貞一郎がおります。この方は明治33年に館林製粉を創立し、明治40年に日清製粉を合併しております。尚、上皇后道子様の祖父です。

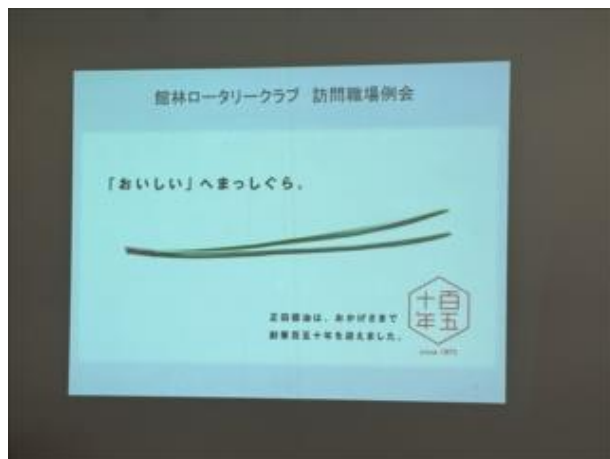
正田醤油は発酵技術、酵母技術を継承しながら、一方

で常に技術革新にも取り組んでいます。その取り組みは、いまや醤油の枠を超え、国の垣根も超え、様々な食品の分野へと広がっています。

その国を超えた取り組みの一環としてタバスコをご存知でしょうか？

タバスコの輸入は1970年代アントニオ猪木が代理店契約を結んでおりましたが、1993年に正田醤油と業務提携しました。世界に羽ばたく正田醤油ですので、正田隆様の時代変化を大いに期待して本日の話を終わりにいたします。

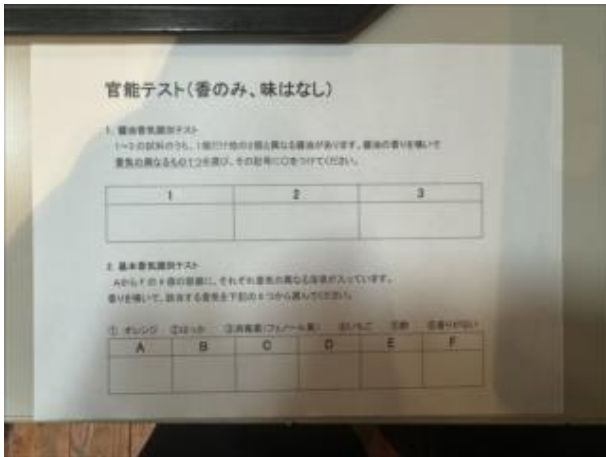
— ご 挨 拶 —



正田醤油株式会社

代表取締役社長 正田 隆 様

— 官能テスト —



— 会 務 報 告 —

横田 善次 会長

R 6. 3. 2 (土) 米山記念奨学生終了式及び
 歓送会 於・ホテルメトロポリタン高崎
 対象者 羽鳥 紫乃・矢島 孝昭
 米山奨学生 トゥブシン・ホンゴルゾル

今後の予定

R 6. 3. 8 (金) 職場訪問例会
 於・正田醤油(株)

R 6. 3. 9 (土) 富岡中央RC創立30周年
 記念式典 於・ホテルアミューズ富岡
 対象者 横田 善次・山本 樹

R 6. 3. 15 (金) 館林つづじサポーターズ
 倶楽部通常総会 於・館林市文化会館
 対象者 横田 善次

R 6. 3. 16 (土) 会長エレクト・次年度幹事
 研修セミナー 於・桐生商工会議所会館
 対象者 関井 宏一・小堀 良武・宮内 敦夫

R 6. 3. 23 (土) 新会員セミナー・交流会
 於・前橋問屋センター会館
 対象者 鈴木 誠・堀越 丈礼・正田 隆
 今泉 始宏・石倉 利昭・桜井 和幸
 関口 良幸・井野口宗久・斉藤 正人
 安間 崇人・藤田 春美・海宝 雄人
 松本 隆志

R 6. 3. 25 (月) 館林市健康づくり推進懇話会
 於・館林市保健センター

対象者 山本 樹
 R 6. 3. 30 (土) 高崎RC創立70周年記念
 式典・祝賀会

於・高崎芸術劇場／ホテルメトロポリタン高崎
 対象者 横田 善次・山本 樹・宮内 敦夫

R 6. 4. 13 (土) 前橋中央RC創立30周年
 記念式典 於・ロイヤルチェスター前橋

対象者 横田 善次
 R 6. 4. 20 (土) 藤岡RC創立60周年記念
 式典 於・埼玉国際ゴルフ倶楽部

対象者 横田 善次・山本 樹
 R 6. 4. 27 (土) 伊勢崎RC創立70周年記念
 式典 於・伊勢崎プリオパレス

対象者 横田 善次・山本 樹・宮内 敦夫
 R 6. 4. 29 (月) 渋川みどりRC創立30周年
 記念式典 於・プレヴェール渋川

対象者 3名
 R 6. 5. 12 (日)～13日(月) 親睦旅行
 於・北陸方面

R 6. 5. 19 (日) 第22回RI台湾囲碁大会
 於・台湾・桃園市 敏盛智医城

R 6. 5. 25 (土)～29日(水) 国際大会
 於・シンガポール

対象者 上野 和路
 R 6. 5. 25 (土) 国際大会地区ナイト
 於・シンガポール

対象者 上野 和路
 R 6. 5. 26 (日) シンガポール国際大会日本人
 親善朝食会

於・ラッフルズシティコンベンションセンター
 対象者 上野 和路

— 幹 事 報 告 —

山本 樹 幹事

1. 例会場・例会時間の変更

◆太田中央RC

3月22日(金) → 3月27日(水) 移動例会

バスケットボール男子Bリーグ1部試合観戦

群馬クレインサンダース×秋田ノーザンハピネッツ

アリーナ見学 17:00～

試合開始 19:05

会 場 オープンハウスアリーナ太田

3月29日(金) → 休 会 (定款第7条第1節(d)

により)

2. 会報、週報

◆館林東RC → 2月会報

3. その他

◆ガバナー事務所

①新規米山奨学生世話クラブ受諾の御礼及び奨学生情報のご送付

<新規米山奨学生>

【氏 名】 シェルパ・ニマ・テンディ

【国 籍】 ネパール

【性 別】 男性

【大 学】 共愛学園前橋国際大学 国際社会学部3年

【奨学期間】 2024年4月～2026年3月

(2年間)

②米山カウンセラーの感謝状の送付についてのご連絡

◆太田西RC

→ 第4分区IM出席の御礼状のご送付

例会出席報告

通算3184回例会

| | |
|----------|---------------|
| 会 員 数 | 56名 |
| 出席率算出会員数 | 53名 |
| 出 席 者 数 | 35名 |
| 欠 席 者 数 | 18名 |
| 出 席 率 | 66.04% |
| 前前回修正 | 71.70%～75.47% |

お客様 米山奨学生

トゥブシン ホンゴルゾル 様

— ニ コ ニ コ B O X —

☆横田 善次会長 大変頂きました

本日、移動例会にて正田隆様、お世話になります。

☆関井 宏一副会長 大変頂きました

本日は職場例会、正田醤油様に感謝!

☆山本 樹幹事 頂きました

正田醤油様、職場訪問例会ご協力いただきありがとうございます。
ジョイハウスの食事楽しみです。

☆齊藤 要会員 大変頂きました

文右衛門ホールでの例会楽しみです。お世話になります。
先日、妻の誕生日にお花を頂きました。有難うございました。

☆長柄 純会員 頂きました

久しぶりの職場訪問例会、楽しみにしていました。

☆上野 和路会員 頂きました

館林邑楽歯科医師会の新年会を毎年行わせていただいている「文右衛門ホール」に初めて昼間お邪魔させてもらいます。本日はよろしくお願ひします。

☆谷田川敏幸会員 大変頂きました

本日は正田醤油様に大変お世話になります。諸沢さん、宜しくお願いします。

☆荒木千津子会員 頂きました

本日の職場訪問例会を楽しみにして参りました。お世話になります。よろしくお願ひします。

☆飯塚 一成会員 頂きました

職場訪問例会、楽しみにしていました。よろしくお願ひします。

☆根岸 利正会員 頂きました

本日は正田会員にお世話になります。ありがとうございます。

— 委 員 会 報 告 —



出席・ニコニコBOX委員会 小池 和敏 委員長

☆小倉 敏雄会員 頂きました
文右衛門ホールでの開催ということで何とか都合を付けて出席させていただきました。

☆中世 吉昭会員 頂きました
本日は正田醤油様、宜しく願い致します。

☆羽鳥 紫乃会員 頂きました
本日は職場訪問例会にてお世話になります。よろしくお願ひ致します。

☆正田 隆会員 大変大変頂きました
本日は弊社に訪問頂きありがとうございます。何か感じ取っていただければ幸いです。

— 講 話 —



正田醤油株式会社 諸沢 様

改めまして、皆さんこんにちは。諸沢でございます。今日はよろしくお願いいたします。

まず、最近人材採用で苦労しておりまして、私ども学生さん向けに、「パラパラ動画」こんなのを作ってみましたとご紹介がてら、ご覧いただければと思います。音声はございません。音楽だけ入りますけれども、開発担当の人向けのパラパラ漫画です。今、うどんが映っていましたが、小暮社長の所をイメージしながら拝見していただきました。



改めましてお話をさせていただきたいと思います。研究所の組織機能と及び、その日常の話ということで話をさせていただきます。通常、研究開発の話はよそでほとんどしません。口を滑らすこともあるかもしれませんがよろしくお願ひいたします。私は、入社30年ぐらになります。微生物を学生の時に勉強しておりまして、入社してから18年ぐら発酵研究所という所で、醤油の頭からお尻までやっておりまして、その後経営企画室という所で10年ぐら。それからまた開発に戻って5年目、そんな感じでやっております。

経営企画室にいた時に、セントメセナの会とか、後は正田バンドで活動しており、お目にかかった方もいらっしゃると思います。研究所90周年が7年前にありました。その資料も使わせていただいております。研究所の創業が明治6年、1873年で会社ができたのが大正6年、研究所が昭和2年、1927年にできました。当時の風景ですけれども、分析の機器がいっぱい並んでいるという状況です。これが昭和40年に作ったPR動画の1シーンですけれども、醤油を官能している風景、恐らくこれは「もろみ」の品質を見ているのだらうと思います。それから、これも分析の風景です。こんな感じで分析を当時からやっていたということです。これが「もろみ蔵」です。今は無くなって、仕込んでないのですが、コンクリートのプラン、ここからサンプルを取って、それを分析している。こんな状況で、恐らく当時の研究所というのは、今で言う品質感、工場の中で品質がちゃんとできているか分析で確認していく業務が主だったのだらうなど。それから後は醤油の技術、その開発をしていたであろうと。醤油の製品の開発、加工品の開発、そういった所を主にやっていたということです。ビデオにもありましたけれども、減塩醤油を初めて作ったということです。それから粉末醤油を作ったり、薄口醤油、ヒガシマルさんが有名ですけれども、関東で初めて作ったということです。それから粉末スープですとか、そういったものも作っていたということです。これ、館林駅に出荷される様子です。当時は一升瓶、先ほどのビデオで、樽の映像もあったかもしれませんが、商品を運び込んでいくような状況です。先ほど出ましたけれども、タンクローリーでの出荷も業界には初めてだったということです。現在東工場から出荷する所で、こちらが谷田川さんにお世話になっておりますが、谷田川さんのタンクローリーが映っております。



これも先ほどありました通り、小袋の充填です。先ほどの映像が分かりやすいのですけれども、袋を作りながら液体を充填している所です。切ったものの重量を測定したり、保存性が問題あるものは、加熱殺菌して冷却します。冷却の行程の映像です。工場加工費とこの子袋製品を作っています。

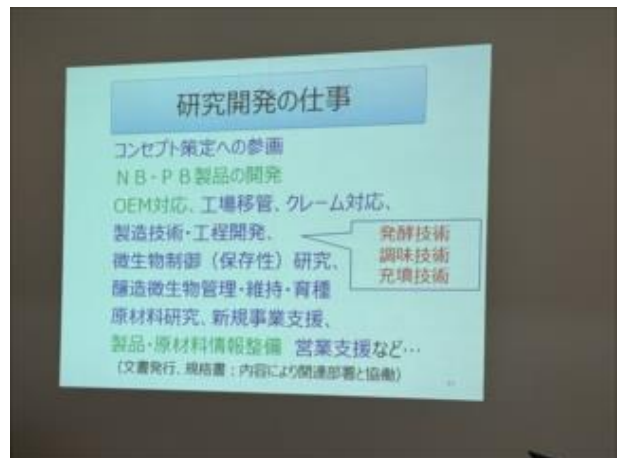
本社工場で関連会社を含めまして、基幹の工場が6工場あります。正田醤油の館林工場、線路側にあるのが正田フーズの館林工場、東工場が高速道路の向こう側にあります。正田フーズの本社工場が佐野にありまして、正田食品、三重県松坂市と岡山県の津山市にあり、6工場がメインの工場になっております。2つがメインで醤油を作っており、1部館林工場では加工費も作っております。正田フーズ食品は主に加工品ということになります。醤油加工品とつゆ、タレを作っております。

研究所の話になり戻りますが、昭和61年駅前に、青いタイル張りの建屋、61年に研究所が移りました。当時こちら側が営業や本社機能があったのですが、ここに本社棟を作って、この皆さんがこちらに移ったこの空き場所も全部研究所という形で使わせていただいています。

皆さんが今いる所が、大正6年にあった建物です。梁や柱がずっとある建物でお聞きいただいているという状況になります。研究所は昭和2年にできました。17年で90周年、現在は97年、後3年足すと100周年ということで、何かやらなきゃいけないかもしれないということで考えている所です。設立100周年は2027年ということです。

その昔、研究所っていうのは多分1か所だったのだと思います。醤油の品質管理と技術開発、製品開発。私が入社する前は、研究課と開発課、2つの部門になっていたようです。入社した時に3つ、私は発酵研究所という形で入社しました。あと食品研究所という形になっていて、入社1年後ぐらいに品質管理センター、分析を主にやる部門ができてきます。その後、ISOSとかFSSCと

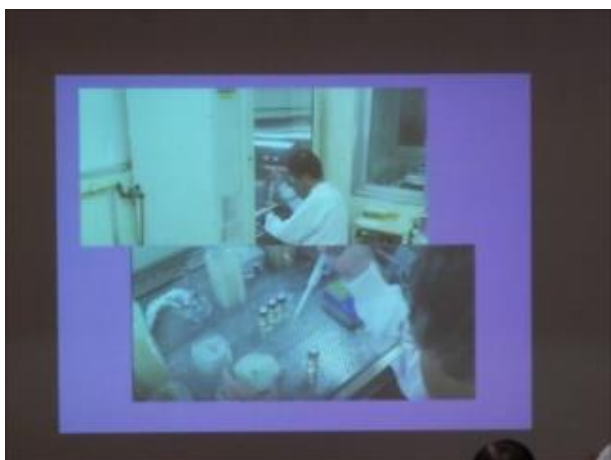
か、食品安全やらありまして、現在はこんな感じです。赤文字が研究開発の部分になります。品質保証部は、社長直轄で指示が出せるようになっています。研究開発が製品、技術開発、後は営業の支援の部隊とか、醤油専門チームです。研究開発そのものを企画するものとか、製造の技術を開発していくものとか、今の所、研究開発部署というなら、6部署ぐらいあります。SHOPS推進室、製造の技術、改善を推進する役割の部署ですけれども、ここも研究所の中に一緒に入っています。後は、関連の会社を統括したり、先ほどの工場以外にもご協力いただく工場がありますので、そこに依頼をするとか、委託先を管理している部署があります。



製造と開発に密接な所が集まって、所帯を組んでいます。研究開発本部が生産本部と品質保証が入っています。

こちら側の発酵調味料、私ども扱っております醤油関係の商品です。あと魚醤もあります。「ナンプラー」ですとか、「からしよつる」ですとか関連会社で作ったりしている所です。こちらが加工の調味料です。つゆされるということで、焼きまんじゅう、トーストのたれとか作ったりしております。タバスコは仕入れ品になるので、作ってはいません。あとスパイシー醤油はタバスコブランドを借りて作っております。プライベートブランドですが、OEMの調味料の各種類のものをやっております。ペヤングですね。真っ赤なパッケージの焼きそばとかあったかと思えます。あれを開発したのもうちのメンバーなのですけれども、死ぬ思いだったということをおっしゃいます。本当に痛いぐらいの辛さの物作ったりしましたね。他のメーカーの皆様のものを作ったりしております。ちょっとメーカー名を言うのはちょっと具合が悪いですが、分福茶釜のかまたまうどんになるかと思えます。この辺も関わらせていただいております。こちらががってん寿司の醤油かなと思えます。ちょっとラベルが変わっているかと思えます。研究開発って何だということで、営業は受注販売、工場は製造、流通は運搬。特

定の対象を調査して、基礎学問の研究や目的に応じた応用研究の模索、将来的に発展する技術等の試験を行い、技術的な優位を得ていくための活動です。ということで基礎研究をやったり応用研究やったり、技術開発をしたりする部署ということになります。参考として、これが基礎研究では大学ですとか、そういった所でやるものだと思います。新しい知見を得るためメインでやっているのは企業ですので、こちらになります。応用研究ですとか開発、新しい可能性を立証したりノウハウを作ったり、仕様書を作成したり、試験研究っていうのは、主に分析とかデータ取りになるとと思います。醤油の工程を作るというのはこちらになりますし、新しい新製品の開発とかはこちらになるかと思います。いずれもアウトプットとしては、設計図を作るという所、これが企業における研究所の役割だろうというふうに考えております。そのためデータ取りとか、技術開発が入っているということになります。目的はこの技術的な優位を得るためですが、新技術の応用、あとはもっと安く作れる方法があれば、競合他社より優位に立つことができます。できた技術で特許を取ると、特許使用料を受けられますが、食品メーカーですと、物質特許はあまりないので、製法特許の方が多いと思います。この辺りはなかなかたどり着かないのですが、ここも是非詰めていきたいと思っている所です。この技術的に他社より優位に立とうということで品質の向上とコスト低減、簡単に言うところいうことになるかなと思います。品質というのが美味しさとか風味だけでなく、機能性、デザイン、直感とか、色んなことがあります。それを全部ひっくるめて品質と言えらと思います。



私ども正田醤油の場合、業務用でご提供する商品が多いのですが、特徴としては加工適性です。お客様の工場で使いやすいような製品にさせてあげる。そういった所が品質の特徴になるのかなと思います。最近ですと、サービスの品質としては、情報もしっかり提供してやり取

りをしないとお客様での表示とかにも問題が出てしまいますので、そういった所の品質もしっかりやっというということでシステムを組んだりしています。



具体的に研究開発の仕事を正田醤油だとどんなことをやっているのでしょうか。定義の話なのですが、消費企画と商品開発、似ているのですが、ちょっと違いますよ。商品企画っていうのはどのような商品を作るかを考えることで、商品開発はそれをどうやって商品にするか。設計図を書くことです。工場にこれで作ってくださいという所になります。最後工場に行って現場監督もやってくることです。設計図書いて現場監督もやる。で製品をちゃんと作り上げる。これが研究開発の部門の仕事になります。商品企画というと大体マーケティングとかの部分だと考えられます。製品コンセプト策定、この辺に関わることもあります。ここはマーケティング部門がやるものです。こういうのを作ろうと決まったら、実際に具体化していくのが研究開発の出番になります。できたものを工場で実際作るという時に、ラボスケールで作っているものと工場で作るものをスケールアップするって大変なので、その行動を研究し、どうすれば工場で作れるか考えるのも仕事の一部になります。あとは生産、ちゃんと立ち上げ、正しいものができているか、狙ったものができているかを確認します。発表、販売準備、販売。これは営業のお仕事になってくるかと思います。最近ですと本当に表示はしっかりしないと、お客様の健康被害がないようにしっかり情報は伝えていく。表示をしていくというのが大事な所。昔は手書きの時代、私が入社した時は手書きの時代でした。レシピは全部手で計算して、電卓でやっていたと。当時はパソコンがフロアに1台ぐらいしかなかったので、何年かしてエクセルのシートができてきて、今は専用のシステムを入れて作って、情報も原料メーカーさんからの情報をしっかり入れ込んで、間違いのないように共有しています。セット専用の部署も作ったりして、それでも間違えてしまう時があ

るので。ただ昔に比べれば格段に減ってきているという所です。今の商品開発のフローなのですが、これでやっていけばいいかという、実はそうではなくて、その他色んなやらなくてはいけないことがあります。これあんまり営業畑とか工場ですとか、そういった所が違う所です。新製品の開発、新型の商品開発、これが今言った新製品の開発になると言った所です。あと営業サポートのための研究開発ということで、やはりお客様に提案する時に、こういったものがこういうふうに使えますよ。こういう機能がありますよ。としっかり説明するための根拠ですとか事例ですとか使い方だとか、そういうのも今やメーカー側がしっかり提案する。これが当たり前になっていると思います。私が入社した時は、醤油をポンと置いて、どうですか？使ってみてくださいと言って済んだのですが、それでは全然話にならないという状況になっております。営業サンプルの部分もあります。技術サポート部という所でやっております。あと生産サポートのための研究開発です。トラブルとかボトルネックを解して、工程改善を進めていく。設計に関わる所で、品質にかかる所は、特に注意して関わっていくという仕事も当然やっております。あと要素技術深堀に関する業態強化で、基幹技術を強化する言った所で、何年か前に生醤油の「やわら」というのを作りまして、ジョイハウスさんで、箱レストランさんで唐揚げとか使っていますので、ぜひご賞味いただければと思います。入り口の所に自動販売機もあって、そこで売っています。

生醤油は特殊な作り方をしています、醤油は麹菌の酵素が残っているので、通常の醤油は火入れをして失活させる、酵素が働かないようにするのですが、生醤油の場合には残っています。普通に今、生醤油は当たり前のように売っていますが、それをさらに、その酵素の入っている部分を濃くしたものが実はありました。それを製品にしてみたということで、実際にから揚げですとか、お肉が柔らかくなったり、つい最近試しにやったのが、うなぎの蒲焼きに試してみました。狙いは中国産とかでぐにゅぐにゅとした食感なんかならないかと試してみたそうです。そしたら、ぐにゅぐにゅはどうにもならなかったのですが、皮の部分の歯切れがすごくよくなり、パリッと噛み切れないのがなくなって、きれいに切れるようになり、面白いねなんて言っていました。そのうちお店に提案に行こうと話をしていたということです。あと事業領域拡大のための新規製品開発。事業の脅威機会となる技術変化への対応のための研究開発。

最近も新聞とかに載っていますが、EUとかオーストラリアとかだと、包材がもうリサイクルじゃないと駄目という流れになってきています。日本はまだ食品の物は少し緩いので助かっていますが、こちらは何とか対応できるようにしていきたいと思っている所です。

次世代製品の開発。将来原石にとって考えられる。これはまだ弱いのですが、しっかりやっていきたいということです。技術からの事業領域拡大。技術的に得た何かを応用した事業や、製品を手がけた製品開発。これも日々やっております。ただ、忙しい時には滞ることがあるので、推進する取り組みを作ったりして頑張っている所です。あと戦略外的研究開発です。専門性を尊重して、思いつきで何かやってみようということです。去年、新人さんとも含めてアイデア出しをやってみたら、面白いものが出てきて、今、実用新案の方を取ろうとしている所です。新しく入ってきた皆さんのモチベーションを高めるために、ちょっと面白い活動だなと思ってやっている所です。



今のところ、二本の柱として醤油と加工調味料がありますけど、その他色々やっていきたいと思っている所でございます。通常の製品開発、お客様から依頼があったもの、自社でやろうとしたもの以外に、こういった活動をしています。ざっくりキーワードだけでお話すると、コンセプト策定の参画、NBPB 製品の開発、OEMの対応、クレーム対応、製造技術、行程回数、ここが結構重要なところで発酵技術とか、調味技術、重点技術、漢字で書くとこれだけですが、裏側に色んな事があります。微生物制御、保存性の方の研究です。醸造の微生物の管理維持育集と醤油で使っている微生物です。3種類ありますが、麹菌と乳酸菌と酵母です。この3つを使っております。

基礎技術としては最近ヤマサさんが、乳酸菌の基礎研究を頑張ってやってらっしゃって、また盛り上がっている所であります。原材料の研究、世の中変わってきてい

ますので、コロナですとか輸入とか、買い負けとかそういうのもあり、この原料はお出しできません。もう終売ですというのがあると、それを置き換えたり、既存の製品をどう作ろうとか、一生懸命メンテナンスとかもあります。新しい原料も研究して使えないかというのも検討してやってきました。新規事業の支援も技術的な所をやっていると思います。製品原材料の情報整理。営業支援、こういったことでざっくりお話しすると、こんな内容になりました。



本当は研究棟の中に、皆さんに見学していただくというの考えたのですが、3階建ての階段だけで上り下りが大変かなと思ひまして、写真を持ってきています。これは無菌室で無菌操作をやっている所ですが、常在の微生物を使ったりしていることです。これは試食して、改良している開発のメンバーの所です。あとこれはレオメータといって、包材がどう張り付いているか力具合を見たりとかしているメンバーです。あとは年に1回、研究開発本部の技術報告会もやったりしております。正田醤油で醤油技術報告会というの3ヶ月に1回成果を報告しています。年に1回 R&D の展示会ということで、イベント的にやっております。1年間かけて、成果の出たものとか、世の中の面白いような技術があると紹介をして、営業の皆さんとマーケティング的な所を話し合う

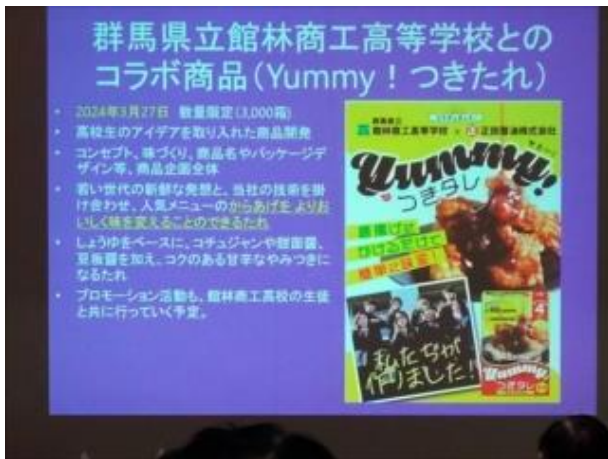
といった所です。これはもうダイレクトに声が聴けるので面白いですね。これは味覚センサーです。最近やっているのは味覚センサーで、甘味、塩見、旨味とかセンサーで測定し、提案資料作りとか狙いの物をどう分析するか、そういった所に使っているものです。この方もスペシャリストで製品の保存性の検査、そのための試験が出る所です。発酵研究所だったり、技術サポート部であったり、支援部隊、情報を取りまとめる部隊。それから品質保証の部隊に、開発の部隊です。

最近ペーパーレス化が進んでいまして、この時よりもだいたい物は減っています。ここの奥の棚はもうすっぴんになっているといった所です。容器包材課という所で、包材とかそういった所を検討しているということです。7年前の写真だったのですが、最近リニューアルしたホームページから取ってきましたけれども、容器包材のメンバーとか、発酵研究所のメンバー、もしご興味あればご覧いただければと思います。

昔は壁だったのが、コンクリートになり、今は屋外の温度コントロールができる箱宅になっている所で、当然作り方が変わってきて、技術や道具が変わる度に超えて作ろうと決めるのが開発の役割と、新しい加工品に関しても、全ての調合をこういう順番でこうやって混ぜて、このくらいの強さで混ぜて、熱はこのくらいの温度にして、全部決めて指示を出す。仕様書と言っていますが、5~6枚ぐらい繋がるようなやつを書いて出しているということでございます。

一応これが最後のスライドになりますけれども、つい最近、館林商工さんとコラボ商品を作ることになりました。まだ作ってないので実物がありません。これから作ります。3月27日に数量限定で販売しますので、是非お手にとっていただければと思います。この8名のメンバーがこの場所に来て、うちのマーケティング部と開発メンバーといろいろやり取りをしまして、まとまらずに大変でした。半年ぐらいかかったのですが、結局このから揚げです。から揚げをより美味しく買えることもできる、味変できる「たれ」ということで、「やみつきたれ」というのをネーミングも彼らが考えてくれて、発売するということになりました。今ところ販売店とかございませんので、是非セブンイレブンさんで置いていただければ大変助かるなと思っております。どうぞよろしく願いいたします。これが先ほど言った研究棟の今入っている建物です。何十年も経っているので、色々手を入れています。まだまだ頑張っていきたいなと思ってい

ます。



醤油150周年ということですが、実は醤油業界ではまだまだ若手で、400年ですとか錚々たる所がござい
ますので、我々もしっかり後100年続けられるにはど
うしたらいいかっていうのを検討していきたいと思っ
ております。最近ですと、発酵研究所のメンバーが館林
の醤油できないの? ということで、つつじが岡公園さん
にお願いをして、つつじから酵母とか乳酸菌が取れない
かと言って、取りに行ったのです。つつじが終わっちゃ
っていて、残念ながら取れませんでした。今度は咲いて
いる時期に取りに行ってやってみたいなと思っていま
す。微生物は塩に強いものでないと駄目なので、それが
取れるのか、試しにやってみたいなと思っております。後
は100年小麦を使って醤油ができないか、地元ならで
はというのも是非作ってみたいと思っておりますので、
その際は是非ご協力をいただければと思っております。
雑駁ではございますけれども、以上で研究開発の話は終
了させていただきます。ご清聴ありがとうございます。

本日のお食事



| | | | |
|---------|--|-------------|-------------------|
| ◆例会日 | 毎週金曜日 12:10より (第1・3夜間例会) | 第2840地区ガバナー | 保坂 充勇 |
| ◆例会場 | ニューミヤコホテル館林 (館林市文化会館内) 館林市城町3-1 TEL0276-50-1541 | 会 長 | 横田 善次 副会長 関井 宏一 |
| ◆事務所 | 館林信用金庫本店内 館林市本町1-6-32 TEL・FAX 72-8181 | 幹 事 | 山本 樹 副幹事 小堀 良武 |
| ◆E:mail | tatebayashi.rc@cc9.ne.jp | 会報 委員 | 長柄 光則 齋藤 一則 |
| | | 発行責任者 | 横田 善次 編集責任者 長柄 光則 |