

お元気ですか

2
2016

- 04... **知っ得年金** 「年金請求書」が届きました！「請求手続き」は？
- 06... ●年金情報室● 支給開始年齢の誕生日がきたら、速やかに請求手続きを



- 02... 巻頭エッセー 松木 信 元恵泉女学園中学・高校教員
- 09... 年金Q&A 年金保険料が払えない！
- 10... マネープラン・ナビ 子どもの進学費用は大丈夫？ 卒業後も続く奨学金の返済に要注意
- 12... 自由時間・人からひとへ 《認知症カフェ》をご存じですか？
- 14... 人生100年 あなただけじゃない！ 悩まないで／尿漏れ対策
- 16... 旅物語・見聞する楽しみ 「松江城」と「お城祭り」を堪能する
- 18... 旅物語・味わい寛く楽しみ 玉造温泉（島根県）
- 20... 日本のモノづくり [スプレー醤油]（福岡県）

◆ 元気な会社の見事なモノづくり ◆

「スプレー醤油」(80ml=540円
税込)「寿司スプレー」も同額。
スプレーだから一瞬で醤油の香
りが開く



スプレー醤油のラインナップ。
一般的な醤油の塩分は17%~19%だが、
「SOY-ZERO」(80ml=864円税込)と「酢
醤油スツシュ」(80ml=648円税込)は塩分
無添加でありながら香りと旨みが楽しめる

スプレー醤油

【福萬醤油】

魅力の香りと旨みを保つ減塩志向の醤油の開発に成功

日本の高血圧人口は4000万人に上る。高血圧状態が続けば慢性腎臓病や脳卒中などの発症も懸念され、高血圧の基準に達していない正常高値の人にも発症のリスクはある。塩分の取り過ぎには日頃から気をつけたいところだが、なかなか難しい。その一つの解決策として福岡市の醤油メーカー「福萬醤油」が開発したのが「スプレー醤油」だ。

同社は、九州をはじめ全国の200種類以上の醤油を販売するとともに、すべての醤油を味見できる醤油テイastingバーとランチを提供する飲食店を運営する。その業務の一方で、醤油の魅力を伝え、「美味しい減塩」ができる商品開発を積極的に進めてきた。その努力の結晶がスプレー醤油なのだ。

醤油を垂らして使うと、ついついかけ過ぎて、塩分を取り過ぎがちだが、スプレー醤油はワンプッシュ0.1mlの量なので、垂らしてかける方法より約30分の1以下に減塩することができる。しかも、空気に触れて香りが広がるため、ワンプッシュのみの少量でも醤油本来の風味が楽しめ、満足感が得られる。つまり、塩分を抑えながら、醤油の香りと旨みを味わうことができるのだ。

同社のスプレー醤油は4種類。オールマイティに使える減塩醤油の「スプレー醤油」、濃

厚な味を好む人向けの「寿司スプレー」、そして、無塩仕込みに成功した「塩分0%仕込み醤油SOY-ZERO」「塩分0%仕込み酢醤油スツシュ」だ。

福萬醤油の代表である大濱大地さんは、2012年3月にオーストラリアで行われたWHO減塩フォーラムに招かれ、その減塩効果を発表した。同社の試みは、各地の醤油の販路開拓と醤油業界の活性化に貢献している。



開発風景。スプレー容器は、塩分による詰まりや腐食を避ける工夫を重ね、開発に2年以上を費やした



バル福萬醤油の醤油テイastingバーでは、200種以上の醤油の試飲と醤油の販売、そしてランチを楽しむことができる

◆福萬醤油有限公司

- 住所=福岡県福岡市中央区天神 3-6-9
- 電話=092-718-0588