

「伝統手法守りたい」

熊本市小島の浜田醤油
(濱田康成社長)で、フ
ランス人のエリック・ペー
・ジョン・ピエールさん
(24)がしょうゆづくりを学
んでいる。「伝統手法のし
ょうゆを母国でも販売した
い」と意気込み、同社がフ
ランス向けに輸出する新商
品「すししょうゆ」の開発

熊本市の浜田醤油で フランス人青年“奮闘”

にも携わった。
エリックさんはパリ郊外
の大学で生物や微生物学を
研究。昨年3月から、同市
の崇城大に交換留学生とし
て在籍した。卒業のため
帰国したが、11月に再び来
熊。交際していた同市の女
性と結婚し、日本での就職
を考えていたところ、崇城

母国向け新商品開発にも参加

大教授に同社を紹介され
た。

浜田醤油は1887年か
らしょうゆ製造を続ける
老舗。「日本もフランスも
若い人が伝統的な手法を勉
強しない。守っていかなく
ればならない」とエリック
さん。研究を生かせると思
え、昨年12月から働き始め
た。

仕事は瓶詰めする充て
ん機の操作を中心に伝票
張り、販売などさまさま。

「顔を見てお客さんがびっ
くりする。日本語で言いた
いことをうまく伝えられな
いのも悩み」と苦労も絶え
ない。

フランス向け新商品開発
は、エリックさんの入社を
きっかけに同国リヨンでの
シラ国際外食産業見本市
(1月)に参加することに
なった濱田社長(45)が指示
した。

商品名は「SUSHI

SAUCE SPECIA

LE」。すしや刺し身用で、

粉末やおろしショウガをか

んだんに使った。フランス

では健康志向や精力がつく

などの理由でショウガが人

気という。エリックさんは

「フランス人は甘い味が好

き。塩気が強いしょうゆは

フランス国内向けに浜田醬
油が開発した「すししょう
ゆ」。ショウガがふんだん
に使われている



苦手だが、ショウガの甘み
が受け入れられる」と提案
した。

同社は7月中に150ミ
リ入り瓶約1200本を出
荷する。価格は現在検討し
ている。

同社が海外向け商品を開
発するのは初めて。商品開
発担当の矢野淳さん(35)は
「日本人にはない発想。海
外向け商品づくりのステッ
プになれば」。フランス料
理用しょうゆの開発にも取
り組んでいるという。

「フランス人が「スシ」

「サンミ」しか知らないの

は悔しい。しょうゆを通し

て日本料理の素晴らしさを

知ってほしい」とエリック

さん。濱田社長も「しょう

ゆ文化を世界に発信してほ

しい」とし、「浜田醤油の

ブランド力を高めるきっか

けになれば」と期待してい

る。

(岩崎健示)

▲しょうゆを瓶詰めする
充てん作業などに携わる
エリックさん
＝熊本市の浜田醤油

