

2017年8月28日 NEWS RELEASE No.142

**しょうゆの海外工場 (Yamamori (Thailand) Co., Ltd.) が  
海外初の JAS 工場認定  
～一般財団法人日本醤油技術センター～**

2017年8月25日、日本醤油技術センターは、JAS法（農林物資の規格化等に関する法律）に基づき、しょうゆ製造において海外初となるJAS工場の認定を行った。ヤマモリ株式会社（三重県桑名市）が2014年タイ王国に設立したYamamori (Thailand) Co., Ltdのしょうゆ製造工場が認定された。

同工場では今後、こいくち、うすくち、さいしこみの3品種について、JAS格付検査を行い、合格したものに特級JASマークをつけて販売することとなる。

特級JASマークのついた商品は、タイ王国を中心に、同国駐在の日本人、日本食レストラン、日系企業及びタイ現地企業の食品加工工場向けに供給される。

日本企業による海外でのしょうゆ生産は、キッコーマン（株）、ヤマサ醤油（株）など6企業、12工場が行っており、約221,000kl（2014年業界調べ）を製造しているが、しょうゆのJAS認定を取得した工場は今まで無かった。

日本醤油技術センターでは、日本国内において515工場のJAS認定を実施しているが、その総数は、製造業者の廃業等に伴い、年々減少が続く状況にある。今回、海外で初めてしょうゆのJAS認定工場ができたことで、海外発のJASマークの普及にも期待している。

折しも、農林水産省では、2017年6月23日付けで公布された、JAS法の一部改正において食文化や商慣行が異なる海外市場で、その産品・取組に馴染みのない取引相手に対して日本産品の品質や特色、事業者の技術や取組などの「強み」を訴求するため、JAS

規格認証の有効性を謳っており、新たな規格提案も求めている。

日本醤油技術センターでは、今後、海外でも広く JAS マークが活用されることで、日本式のしょうゆの品質について更なる啓発に寄与できることを期待している。

ヤマモリ（株）は、タイ王国において、1997年から本格的なしょうゆ生産を開始、現地での市場シェア拡大に伴い、2014年に今回 JAS 認定工場となった新工場を設立し、約 6,500k1 を生産。今後は、10,000k1 の生産を目指している。同工場は、FSSC22000、GMP/HACCP 認証（2016年）、ハラール認証（2017年）も取得済み。同社、三林憲忠社長は、タイ王国での、しょうゆを使った日本食の普及と日本国内におけるタイ料理の普及を通じて「醤油の文化をタイへ、タイの食文化を日本へ」をキャッチ・フレーズに掲げ、両国の架け橋となるべく、さまざまな取組を行ってきた実績がある。



タイ工場写真（下記 URL からダウンロードできます）

以上の件に関する取材のお問い合わせは

しょうゆ情報センター 大関 恒雄(事務局長)  
日本醤油技術センター 松本 秀樹(部長)

東京都中央区日本橋小網町3-11

電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216

URL : <https://www.soyssauce.or.jp> E-mail : [soyic@soyssauce.or.jp](mailto:soyic@soyssauce.or.jp)