

大徳醤油株式会社は兵庫の旨いもの、匠の技、新しいアイデアなどふるさと兵庫の魅力を生かして元気にビジネスを展開する中小企業者の選りすぐりのビジネスプランとして、キラリひょうごプロジェクトに選定されました。



# 復活大豆と微生物が育む 大徳醤油 こうのとり醤油ファンド

大徳醤油では、国産の大豆と小麦を使い、蔵に住み着く多様な微生物に醸造を委ねる伝統の醤油作りを続けています。この醤油をベースに、国産原料で、化学調味料・保存料・エキス類を一切使用しない調味料を多数展開しています。本ファンドでは、地元但馬でこうのとりの野生復帰を掲げ、生物の多様性を守る農業で生産される大豆と小麦を原料にした「こうのとり醤油」及び、関連する新商品の製造・開発・PRのための資金を募集しています。

## 応援する



## 事業を行う



ファンドの詳細は、インターネットでご覧いただけます。「大徳醤油 こうのとり醤油ファンド」で検索

お問い合わせ

ミュージックセキュリティーズ株式会社西日本支社

担当：山崎

TEL06-6485-7397

info@oosec.jp

会員登録

ファンド申込

ご入金

本人確認

music securities

# ただ国産というだけでなく、生産農家とのつながりを大切に、 生産農家と消費者をつなぐ存在でありたい

昭和初期には1万軒あったといわれる醤油蔵ですが、スーパーができ大手メーカーの醤油が普及することで、価格競争の波にのまれ、今では1500軒をきっています。低コストを追求する技術革新により、人工的に培養した酵母の添加、加温による強制的な発酵技術が生まれ、醤油は短期間で作られるようになりました。

大徳醤油では先人が作り上げてきた発酵技術を守り、蔵に住み着く微生物が、四季の温度変化の中で自由に働きゆっくりと時間をかけて醤油を醸す、昔ながらの醤油製造の姿を未来に残していきたいと願っています。

また、日本の伝統調味料の醤油ですが、原料の面では国産大豆を使うものは全体量の3%とほとんどが海外産原料に頼っています。世界的に見れば人口70億人を超え、毎年8,000万人の増加という中で、食糧輸入に頼ることはとても危険なことと考えています。

但馬地域の農家では、冬場の田んぼに水をはり、畑の周りに溝をつくり、そこにたくさんの生物が生きていける環境を作りながら、環境にも人もやさしい農業を拡げています。この素晴らしい取り組みと、多様な微生物による伝統の醤油醸造の姿を結び付け、全国へ、世界へ伝えていく手伝いができると思っています。

## 大徳醤油 こうのとり醤油ファンド 概要

出資金募集最大総額	18,900,000円(出資募集口数630口) 申込上限口数33口
1口金額	31,710円/口(出資金:30,000円) 取扱手数料:1,710円
資金使途	原材料費 12,200,000円、容器包装デザイン費 300,000円 展示会出展費 1,200,000円、人件費 1,800,000円 設備費(配管工事費) 500,000円、機械(ラベラー) 2,000,000円 予備費 900,000円
事業概要	こうのとり醤油を中心とする醤油及び醤油関連商品の製造販売事業
会計期間	2015年7月1日~2018年6月30日
事業計画	売上金額2億6,300万円(3年間)※ 償還率108.6% ※事業計画達成時の売上金額と償還率です。営業者は、本匿名組合事業の売上金額として、本事業計画の売上金額を保証するものではなく、匿名組合員に対し、分配金額を保証するものではありません。

## 事業計画上の実現施策について

営業者は会社設立54年目の会社です。長年に渡って醤油蔵に培われ住み着いた微生物のリズムと自然の温度に任せた「天然醸造」にこだわってきました。国産の原材料、有機大豆・有機小麦の使用、そして地元但馬の「コウノトリ育む農法」により栽培された減農薬大豆や小麦を使用するなど、近年、食の安全、健康、国産志向に傾倒し始めた我が国の食市場ニーズを追求しています。培われた仕入・販売ルートや販売の実績、ノウハウを活かして、以下の施策を実施することで、事業計画の達成を図ります。

### a. 醤油原料の調達

国内の生産者との連携をさらに強め、安心、安全な材料の安定的な調達を図ります。

### b. こうのとり醤油を中心とした醤油関連製品の生産・販売

但馬自慢の減農薬作物から作られた「こうのとり醤油」を用いた商品を開発、販売を促進します。

### c. 展示会への出展と異業種とのコラボレーション

養父市から支給される展示会出展への補助金を活用し、お客様と相対で理念と醤油の美味しさを伝え、一般顧客のみならず業者に対する販売も促進します。展示会への出展により、まったくの異業種であるアパレル業界とのコラボレーションを成功させた実績があり、さらなる異業種とのコラボレーションを模索します。

### d. 健康志向などに対応した機能的な新製品の開発

アレルギー対応食品などの健康志向ニーズに対応した機能的な商品や、大学との連携による新商品の開発を進めています。



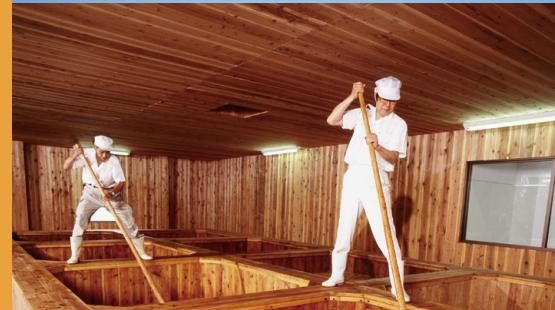
大徳醤油株式会社 代表取締役 浄慶 耕造



専務取締役 浄慶 拓志



投資家特典の「大徳醤油堪能おすすめセット」



元本敷損などのリスク、契約期間中に転売できないなどの留意点、取扱手数料などがありますので、匿名組合説明書・契約書を熟知の上、お申込みください。本ファンドの取扱・運営は、ミュージックセキュリティーズ株式会社( MS 社、第二種金融商品取引業者 関東財務局長(金商)第1791号)に委託しているため、申込み手続きは MS 社にて行われます。