

# 大徳醤油

## こうのとり醤油

### 出資者募集中



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



匿名組合出資



投資家特典としまして、口数に応じて醤油やドレッシングのセットを送付いたします。  
1口 30,000円 ファンド期間中2回に分けてご送付（合計7,140円相当）  
2口 60,000円 ファンド期間中3回に分けてご送付（合計14,953円相当）  
3口 90,000円 ファンド期間中4回に分けてご送付（合計22,766円相当）

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

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

お問い合わせ

会員登録

ファンド申込

ご入金

本人確認

music securities

# 「有機」「地域」「伝統」

昭和初期には、1万軒あったといわれる醤油蔵ですが、スーパーができる大手メーカーの醤油が普及することで、価格競争の波に飲まれ、今では1500軒をきっています。低成本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、しょうゆ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2%弱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8000万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く環境を作りながら、環境にも人もやさしい農業を広げています。この素晴らしい取り組みと、多用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ればと思っています。



大徳醤油株式会社 代表取締役 浄慶 耕造



高原リゾート  
ハチ高原

養父市  
Yabu City

市  
City

専務取締役 浄慶 拓志



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
募集受付期間	2014年12月15日～2015年6月30日
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。



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。

元本毀損などのリスク、契約期間中に転売できないなどの留意点、取引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。