



インバウンドと海外展開 二正面作戦から

～埼玉県海外マーケティング推進コンソーシアム～

笛木醤油株式会社
十二代目当主 代表取締役社長
笛木 吉五郎

AGENDA

1. 自己・会社紹介
2. 輸出展開 アウトバウンドの取組みについて
3. しょうゆパーク インバウンドの取組みについて
4. 今後の展開
5. 質疑応答

自 己 紹 介



自己紹介

- 笛木醤油株式会社 十二代目当主 代表取締役社長（45歳）
- 2007年に結婚し、妻と子ども5人の7人家族
- 川越高校卒 サッカ一部主将 高校3年の夏に父親が急逝
- 明治大学 商学部卒
- The George Washington University 国際関係学部留学
- 明治大学大学院 MBA（経営管理学修士）取得
- 川越青年会議所 第55代理事長（会員100名）
- 日本青年会議所 埼玉ブロック協議会 第50代会長（会員1400名）
- 埼玉県物産観光協会 副会長・小江戸川越観光協会 理事
- 女子栄養大学 非常勤講師・大東文化大学外部講師

会 社 紹 介

会社紹介

慶長（1596年～1615年）より400年 川島で地主・農業を営む

笛木の分家が新事業として寛政元年(1789年)創業（235年目）

2017年 前社長（叔父）急逝に伴い 37歳で事業承継

2018年 経済産業省「地域未来牽引企業」に選定

2019年「金笛しょうゆパーク」開業

2020年 新規事業として「バウムクーヘン事業」スタート

経済産業省「はばたく中小企業・小規模事業者300社」受賞

2021年「第17回埼玉ちゃれんじ経営者表彰 特別賞」受賞

2022年 バウム工房2号店「川越バウムラボ」オープン

農林水産省「食かけるプライズ2022 食かける賞」受賞

2023年 文化庁「食文化ミュージアム」に認定

2024年 国際的食品安全規格「FSSC22000 ver6.0」認証取得



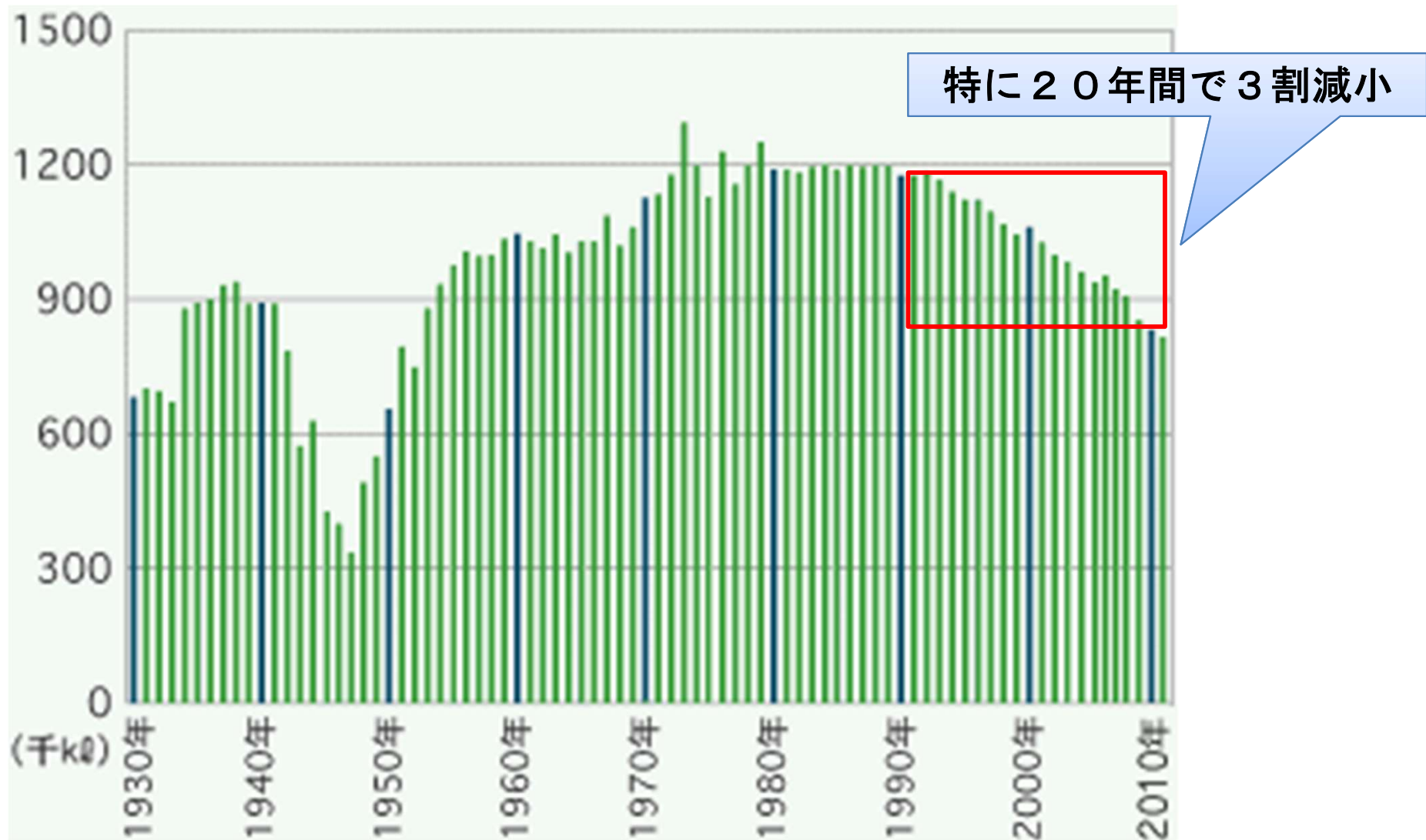
外部環境について 「醤油業界の現状」



醤油の出荷量（生産量）の推移

1, 294, 155kℓ（1973年）

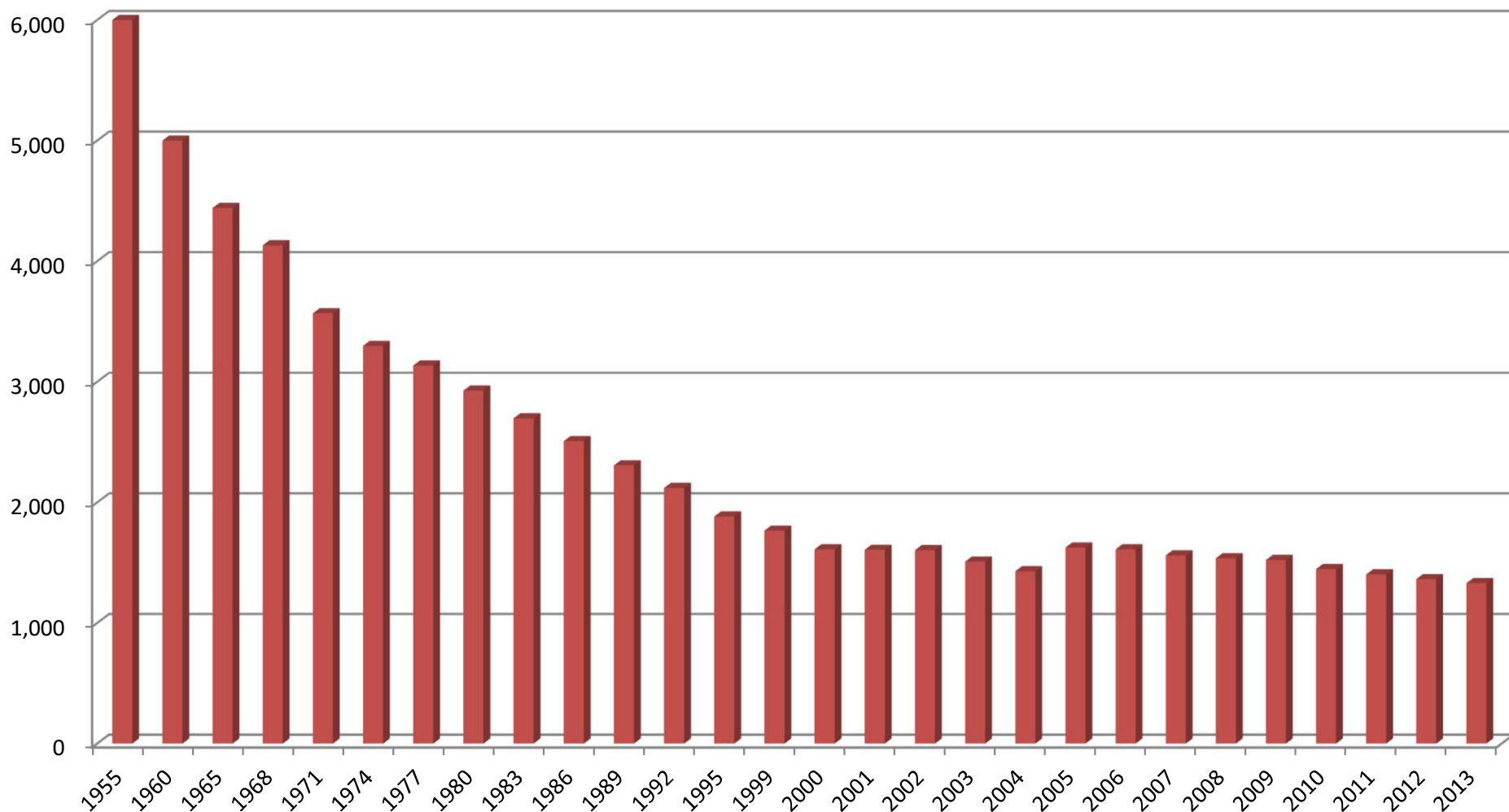
→702, 428kℓ（2020年） 54%（約半分）に減少



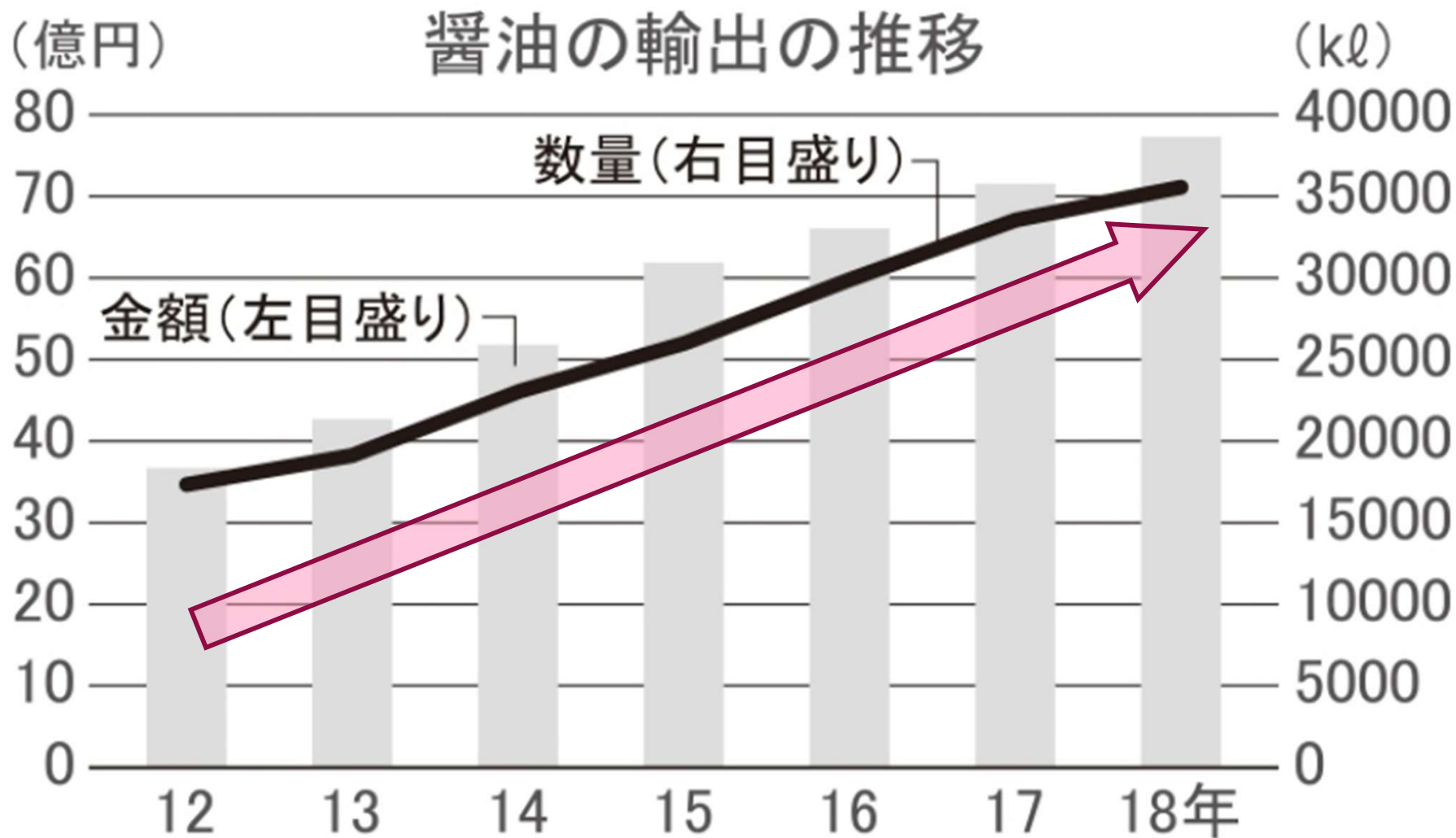
【農林水産省大臣官房資料による。日本醤油協会が調査・集計】

全国の醤油蔵の推移

- ・ 6,000蔵（1955年）→ 1,108蔵（2020年）**80%以上の醤油蔵が廃業**
- ・ 年間約30蔵減少しており、このままのペースで減少すると、30年後にはほとんどの醤油蔵が淘汰される可能性が高い。→「強烈な危機感」



【農林水産省大臣官房資料による。日本醤油協会が調査・集計】



出典:財務省貿易統計

新たな取組

日本の伝統的な木桶仕込みの
醤油を世界に

醤油全体の 1 %を支える醤油蔵

－ 100年以上受け継がれる木桶とともに－



12 つくる責任
つかう責任



木桶職人復活プロジェクト

2016年より、半世紀ぶりとなる桶の新調に挑戦

2018年には、初となる埼玉県産木材100%使用の20石の大桶が完成



木桶職人復活プロジェクト

100%埼玉県木材を使用した20石の大桶への仕込み
2019年3月13日(水)～15日(金)



木桶職人復活プロジェクト

30石大桶づくり 技術伝承プロジェクト

2020年5月に佐渡島で製作・2021年9月7日~9月12日組み直し



50石新桶初仕込み

石川県能登復興応援 50石新桶初仕込み

25年3月 石川県能登 珠洲市産大豆で仕込み

(第3種郵便物認可) 2025年(令和7年)3月29日(土曜日) サマ

しょうゆ造り 能登支援

能登半島地震の被災地を支援しようと、埼玉県川島町にある老舗のしょうゆ蔵「笹木醤油」が特製のしょうゆ造りを進めている。石川県産の大豆を原料に使い、昔ながらの木桶で熟成させる。完成は1年後で、交流のある石川県輪島市のしょうゆ蔵「谷川醸造」に売り上げの一部を寄付する計画だ。(川越支局 有沢ゆうり)

両社は2020年、伝統製法を守るしょうゆ蔵を集めたオンラインイベントで出会った。同じ職人が手がけた木桶を使っていたことなどが縁で連絡を取り合うようになった。ところが、昨年の能登半島地震で谷川醸造の蔵は全壊。12個あった木桶の多くは廃棄を余儀なくされた。SNSなどで被災状況を知った笹木醤油は、新たな木桶を寄贈して

売り上げ一部寄付へ

支援しようと考えた。昨年11月、高さ2・5メートル、容量約9000リットルの木桶を新たに用意。ただ、谷川醸造は蔵の解体、再建を進めている段階で、受け取る状況ではなかった。思いついていたのが、能登地方の在来種大豆「なごん」が被災地産の大豆だった。しょうゆの醸造だった。仕入れた大豆は石川県珠洲市の1800坪。これを蒸し上げ、埼玉県産の小麦を混ぜてこうじをつくる。こうじに塩水を混ぜたのもみは今月上旬、新しい木桶に仕込んだ。熟成には1年ほどかかる。もろみを搾って加熱すれば完成だ。できあがったしょうゆは600リットル入り1500円ほどで販売する予定で、売り上げの一部は

谷川醸造では、蔵の再建はこれから。自前の設備で主力のしょうゆ造りを再開できるめどはまだ立っていない。社長の谷川貴昭さん(48)は「輪島の味を守るためにも、しょうゆ造りを復活させたい。『しょうゆ屋さん』らしい支援はありがたい。励みになる」と話している。

谷川醸造では、蔵の再建はこれから。自前の設備で主力のしょうゆ造りを再開できるめどはまだ立っていない。社長の谷川貴昭さん(48)は「輪島の味を守るためにも、しょうゆ造りを復活させたい。『しょうゆ屋さん』らしい支援はありがたい。励みになる」と話している。

部は谷川醸造に贈る。笹木醤油の12代目社長、笹木吉五郎さん(44)は、「石川と埼玉が融合したしょうゆで復興を後押ししたい」と意気込む。

谷川醸造では、蔵の再建はこれから。自前の設備で主力のしょうゆ造りを再開できるめどはまだ立っていない。社長の谷川貴昭さん(48)は「輪島の味を守るためにも、しょうゆ造りを復活させたい。『しょうゆ屋さん』らしい支援はありがたい。励みになる」と話している。

能登半島地震で倒壊した谷川醸造のしょうゆ蔵(昨年7月、石川県輪島市) 同社提供

木桶のもろみをかき混ぜる笹木さん(6日、埼玉県川島町で)

珠洲産大豆使用 埼玉で醸造



海外販路拡大

- 17年 2月 日本貿易振興機構 関東貿易情報センター (JETRO関東)に相談
- 17年 6月 「新輸出大国コンソーシアム」 (事務局：JETRO)にエントリー 食品専門家個別支援を申込み
- 17年 7月 JETRO食品専門家 (エキスパート)による 個別支援開始
- 17年 8月 香港フードEXPOに初出展 (JETRO運営ジャパンパビリオン)
- 17年 11月 埼玉県産業労働部観光課主催 豪州食品ミッション
- 18年 6月 日本物産観光博覧会 in台北
- 18年 10月 フランスパリシェフ向け商談会

海外展開

2017年から本格的に海外への販路拡大開始

- 21年 7月 「輸出プロモーター事業」
支援対象国：フランス・台湾



中央が輸出プロモーター事業 岡本専門家



海外展開

2017年から本格的に海外への販路拡大開始

フランスパリ

ミシュラン一つ星レストラン

「Restaurant Frenchie」



香港

香港そごう催事イベント



海外展開

2017年から本格的に海外への販路拡大開始

フランス・スペイン・ドイツ・アメリカ・カナダ・
オーストラリア・香港・台湾・マレーシア・
メキシコ・タイ・ルーマニア・イタリア・デンマーク
世界14か国に輸出展開



海外展開

トランプ政権関税引き上げ今度どうなる？！

24%関税引き上げ→15%で合意



しょうゆパークオープン

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 つくる責任
つかう責任



しょうゆパークオープン

2019年11月

創業230周年記念事業

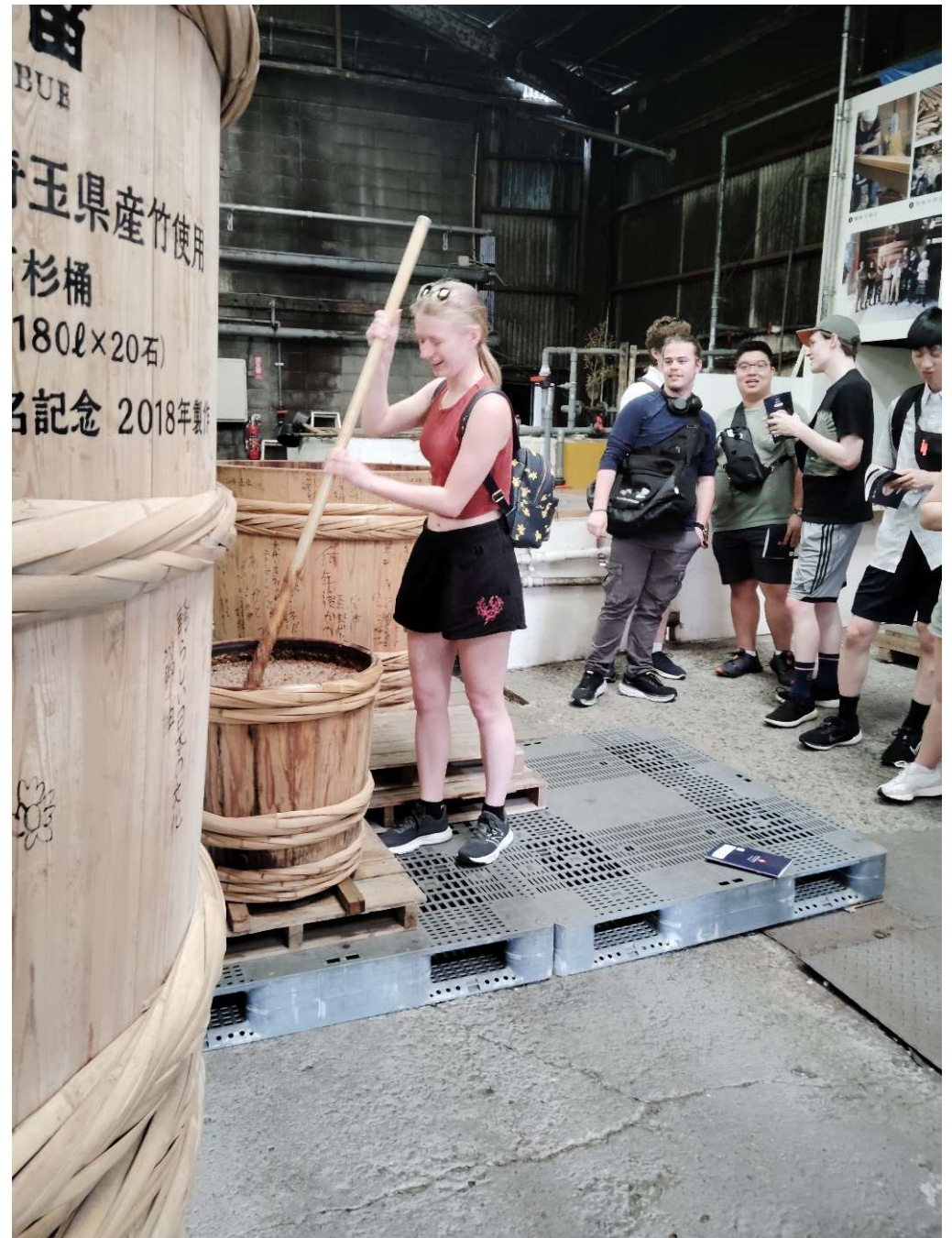
「木桶醤油文化」の発信拠点となり、未来にその文化をつないでいけるよう、
“食べる”・“学ぶ”・“買う”・“遊ぶ” 4つのテーマで
楽しめる体験型複合施設





本社蔵をリノベーションし、工場全体をオープンファクトリーに





University Study Program in last year



オープンからの実績

- しょうゆパーク来場者 年間100,000人超
- 工場見学 年間入学者 40,000人超
(うち10% 4,000人がインバウンド)
- 2025年 年間工場見学者目標 50,000人
(うち20% 10,000人インバウンド目標)

- テレビなど取材多数
- 省庁・行政視察多数
- インバウンド急増



社長の英語ツアーが人気！

- 毎月200～300名インバウンドが工場見学参加
- 社長の英語ツアーがSNSで話題に！
- 毎週台湾などから団体ツアーが！



2025年9月 創業の蔵【江戸蔵リニューアルオープン】

江戸蔵 リノベーション Renovation Project

金笛 金笛醤油で最も古い建物『江戸蔵』

江戸時代に建てられた江戸蔵。もともとの蔵は土の壁、土蔵。あとは竹と縄だけで組み上げであり、
防火のためにわざわざ屋根が二重にかけられ、当時数年かけて建立。丁寧に美しく造られた白漆喰の壁。
腐食を防ぐ銅製の釘。大変費沢に、そして建築技術が巧みに使われていました。
現代の技術と融合し、時を超え江戸蔵を生き返らせるリノベーションプロジェクト。
お客様をお迎えする江戸蔵に生まれ変わります。完成は25年秋を予定しています。

完成イメージ

これからの展望

アウトバウンド→インバウンド【フランスNishikidori の事例】



インバウンド→アウトバウンド

香港のラーメン屋「泓一ラーメン」からのご注文



日本の伝統的な木桶仕込みの 醤油を世界に

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 つくる責任
つかう責任





質疑応答

ご清聴頂きまして

誠にありがとうございました！

