


2007年4月3日

報道関係各位

~日本が誇る伝統調味料「しょうゆ」の味わいと風味を閉じ込めた“ソイソルト”~  
**アルカンが『かめびし屋 PÉTALE de SOJA』をフランスへ輸出開始**

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡 / 代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区 / 代表取締役社長：野田智彦）は、1753（宝暦 3）年創業の香川県のしょうゆメーカー「かめびし屋」の商品「ソイソルト」を、ヨーロッパのプロの料理人に向けたブランド『かめびし屋 PÉTALE de SOJA（ペタル・ド・ソジャ）』として、2007年3月末より輸出を開始いたしました。

このたびアルカンが輸出を開始した『かめびし屋 PÉTALE de SOJA（ペタル・ド・ソジャ）』は、香川県で250年以上の歴史と伝統を誇るしょうゆメーカー・かめびし屋が、昔ながらのむしろ麹法でもろ味を仕込み、杉桶で3年熟成させた自社のしょうゆをフリーズドライ化し、「ソイソルト（ソイ=大豆、ソルト=塩、合成語）」として日本国内において販売しているものです。

アルカンでは、長年のフランスを中心としたヨーロッパからの高級食材の輸入で培った、トップシェフ等とのネットワークを生かし、逆に日本の食材をヨーロッパの料理界に提案すべく、マーケティング活動を行ってまいりました。その結果、日本の代表的かつ伝統的な調味料であるしょうゆについて、すでに完成された一種のソースともいえる「しょうゆ」を液体ではなく、冷凍乾燥加工された本商品を提案したところ、スパイスの一種として料理のハーモニーを崩さず、新たな食感と深みを与えるものとして、ティエリー・マルクス氏やミシェル・トラマ氏そしてフェラン・アドリア氏をはじめとする三ツ星クラスのシェフに大変好評を博しました。その結果を踏まえ、かめびし屋の全面協力のもと、「ソイソルト」を輸出用ブランド『かめびし屋 PÉTALE de SOJA（ペタル・ド・ソジャ）』として商品化し、これをヨーロッパに向けて本格的に輸出を開始する運びとなりました。

フランス語の「PÉTALE de SOJA（ペタル・ド・ソジャ）」とは、『大豆の花びら』という意味があります。ヨーロッパでも健康食品として認知されているしょうゆの原料「大豆」と、「花びら」という言葉を一緒にすることで、この商品の持つ繊細な味わい表しています。また、フランスにおける本商品の輸入・販売については、アルカンのスパイス商品の供給元である、老舗のスパイスサプライヤー・ティエルスラン社が展開する予定です。

今後もアルカンでは、日本の食文化を海外の料理人へ紹介するため、フランス食材供給の日本におけるパイオニア的存在として得た長年の経験や、海外でのネットワーク等を生かして、輸出につきましても積極的に取り組んでいく予定です。

### かめびし屋

1753（宝暦 3）年創業の香川県・東かがわ市にあるしょうゆメーカー。今も昔ながらの14段の筵（むしろ）の上に麹を広げ、寝ずの番をしながら丁寧に麹を育てる「むしろ麹法」を守り続けながら、しょうゆ造りを行っています。

### ティエルスラン社

フランスの老舗スパイスサプライヤー。1809年設立で自然の食物の加工と販売を専門とするファミリー企業であり、独自の鑑定能力と父から息子へと7代にわたって継承されてきた伝統を持ち合わせています。サフランをはじめとして、世界中の最高品質のスパイスやアロマ、ハーブ類などをトップシェフに供給しています。





ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社  
本社 〒761-4498 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1850番地  
大阪本社 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1丁目8番33号  
東京本社 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号  
[www.j-fla.com](http://www.j-fla.com)

**Japan Food & Liquor Alliance Inc**  
**Headquarters** 1850 Koh Nouma Shodoshima-cho Shozu-gun  
Kagawa Japan 761-4498  
**Osaka Office** 1-8-33 Kyomachibori Nishi-ku  
Osaka Japan 550-0003  
**Tokyo Office** 1-5-6 Nihonbashi kakigara-cho Chuo-ku  
Tokyo Japan 103-0014  
[www.j-fla.com](http://www.j-fla.com)