

Team **MISO**

石黒・栗原・濱口・濱田・湯浅



し

す

せ

さ

そ



白味噌
原料…米・大豆・塩



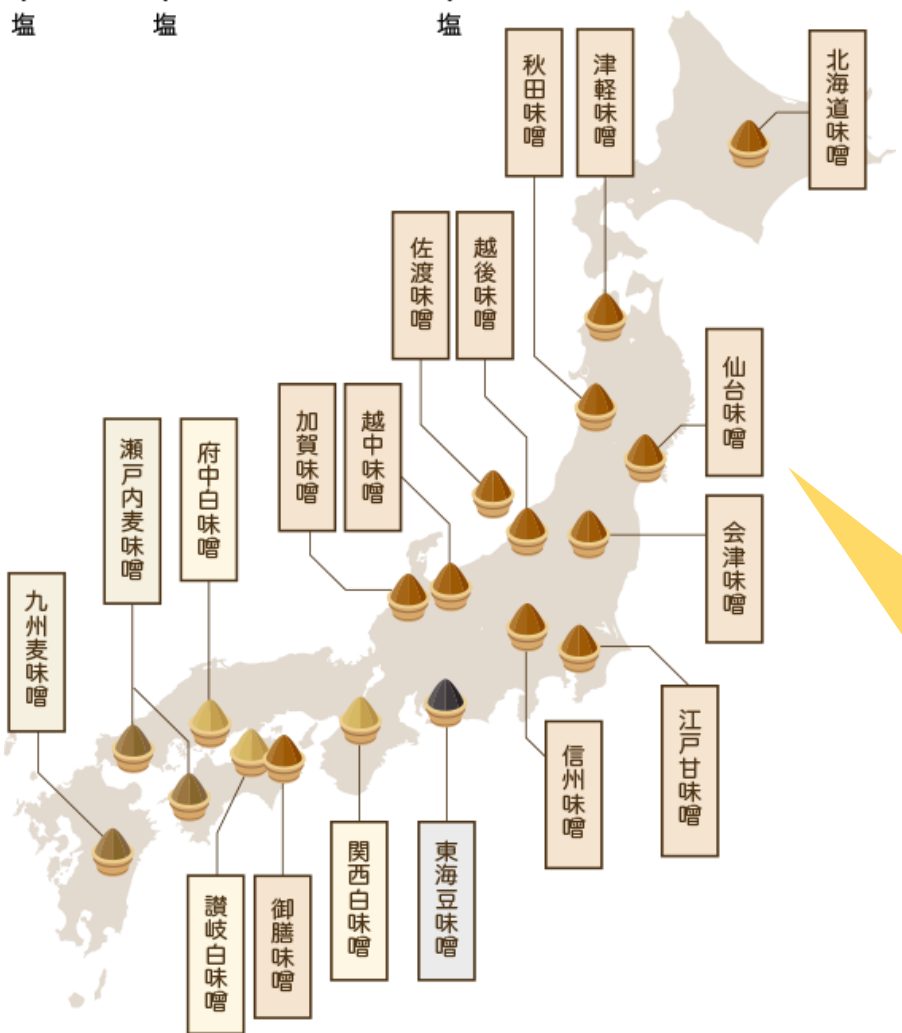
麦味噌
原料…大豆・麦・塩



豆味噌
原料…大豆・塩



米味噌
原料…大豆・米・塩



「味噌」 唯一地域性の残る 日本の調味料



白味噌
関西・四国



豆味噌
東海地方



米味噌
北海道・東北地方



麦味噌
九州地方

株式会社 西京味噌



会社概要

- 創 業：1830年(天保元年)
- 設 立：1984年
- 資本金：1,000万円
- 代表者：代表取締役社長 本田茂俊
- 従業員数：108名 (関係会社含む)
- 販売形態：BtoB
- 業務内容：味噌・ソース・醤油・調味料の製造・販売

現在の海外の事業展開

アメリカ・
アジアを
中心に

商標登録
により
差別化

高級志向で
販売

取扱商品



西京赤だし



西京白みそ



西京漬け味噌

取扱商品



西京赤だし



西京白みそ



西京漬け味噌



歴史

上品な甘み

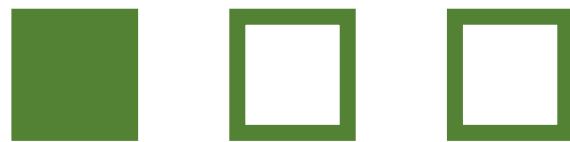
コクと
まろやかさ

- ・ 米麴の配分の高い甘味噌



京都の味噌
を
世界へ

世界の京味噌



白味噌
強み

販路先

販売
方法

「美味しさ」
意外にも・・・



栄養成分

- ・タンパク質
- ・カルシウム
- ・アミノ酸
- ・鉄
- ・ビタミン
- ・乳酸菌
- ・GABA

「味噌の医者いらず」

心理的
効用

栄養価

身体的
効用

■ストレス軽減効果

■リラックス効果

■食べ合わせで
相乗効果

■食事バランス

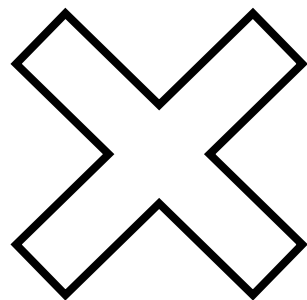
■ダイエット効果

■腸内環境を整える

■アンチエイジング



健康志向



西京白味噌

世界の「健康」指数

(2019年 ブルームバーグ)

1位

スペイン

6位

スウェーデン

2位

イタリア

7位

オーストラリア

3位

アイスランド

8位

シンガポール

4位

日本

9位

ノルウェー

5位

スイス

10位

イスラエル

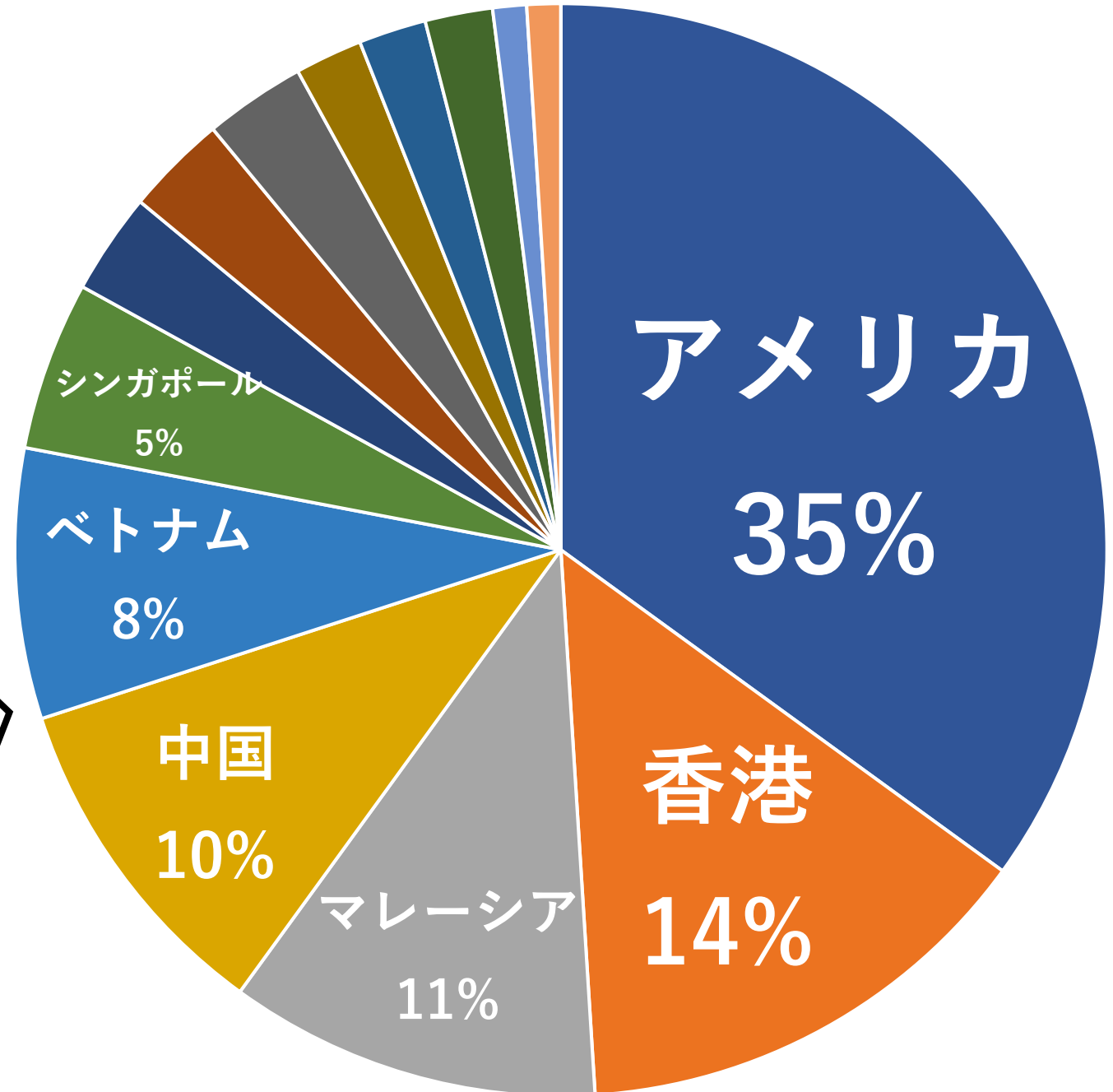


白味噌
とは

販路先

販売
方法

アメリカ…35%
香港…14%
マレーシア…11%
.
.
.
イギリス…2%
フランス…1%
ドイツ…0%



新規開拓の
余地あり



「市場が成熟している」

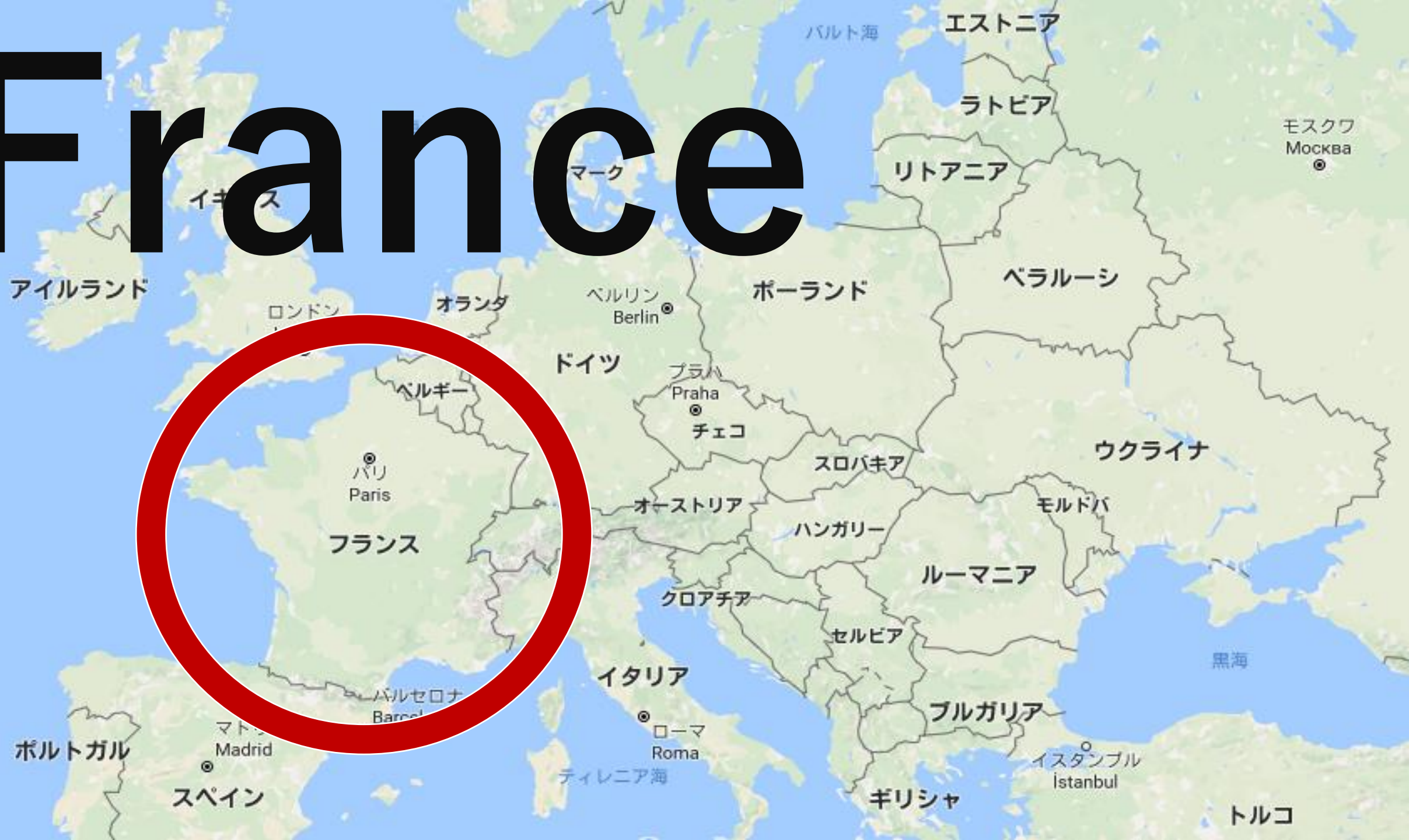
A map of Europe with various countries and cities labeled. The map is slightly faded and serves as a background for the text.

ヨーロッパに味噌を 浸透させるには？

食を大事にする文化

健康志向
市場拡大の見込み

France



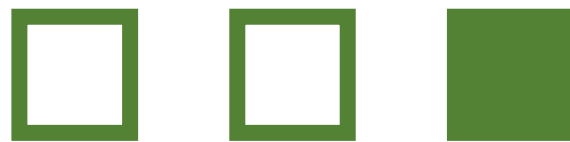


「**美食の街**」

影響力

食育

こだわり



白味噌
とは

販路先

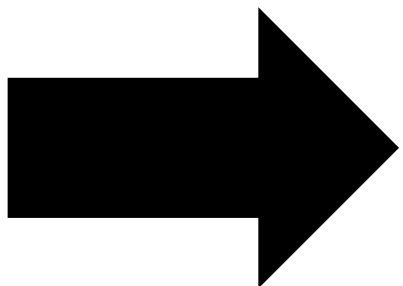
販売
方法

ヨーロッパにおける日本食輸出の課題

賞味期限

価格

使い道の
曖昧さ



わかりやすく且つ
身近に広めていくことが必要では



butter

+

bread

パン食文化

パンを食事の
重要な要素と
考えている人の割合

89%

伝統ある
パンの歴史

パン消費

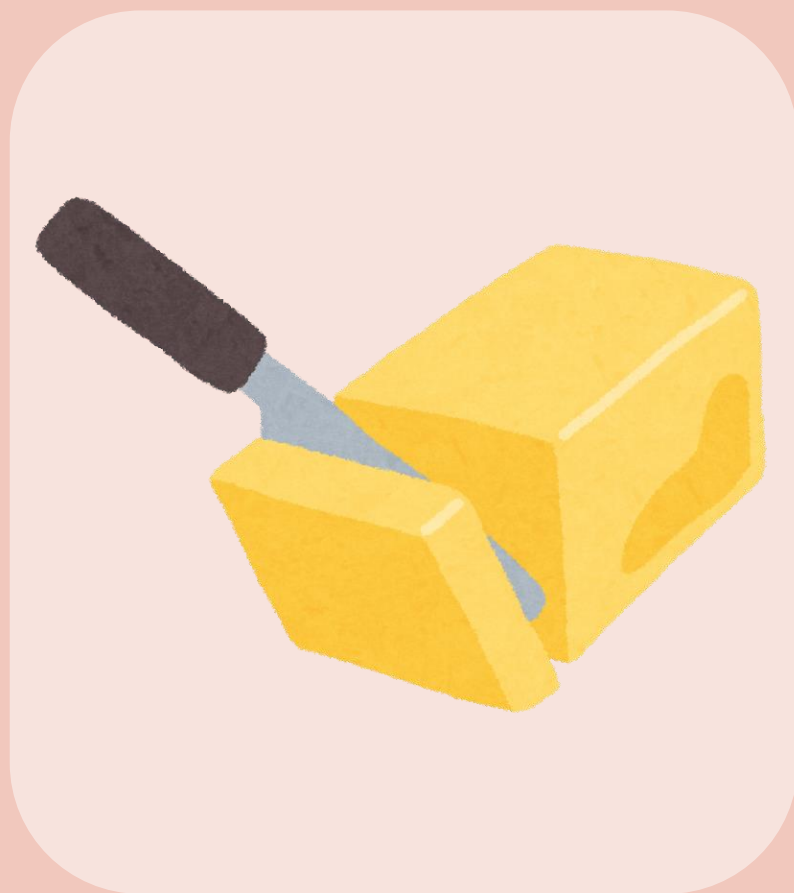
(2014)

パンの技術
常備している
人の割合

92%

・パン食の歴史と文化
(日本貿易振興機構ジェトロ)

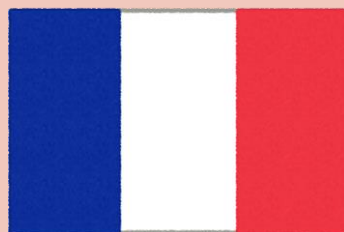
バター消費量



一人当たりの
消費量世界No. 1
(2015)



➡ 0.6kg



➡ 8 kg



実食

パンと掛け合わせるには

白味噌

×

バター

×

食パン



上品な甘さ

トーストした方が◎

パンと掛け合わせるには

白味噌



バター



バゲット



バターのような手軽さ

ペーストとしての味わい

パンと掛け合わせるには

白味噌

×

バター

×

ラスク



食感との相性◎

味噌の風味が良く解る

実食した感想

上品で大人
な味わいで
深みが増す

固めの食感
のものに
相性◎

取り入れ
やすい

バターと
舌触りが
似ている

手軽に栄養
をプラス

なぜパン・バターと合うのか？



麴

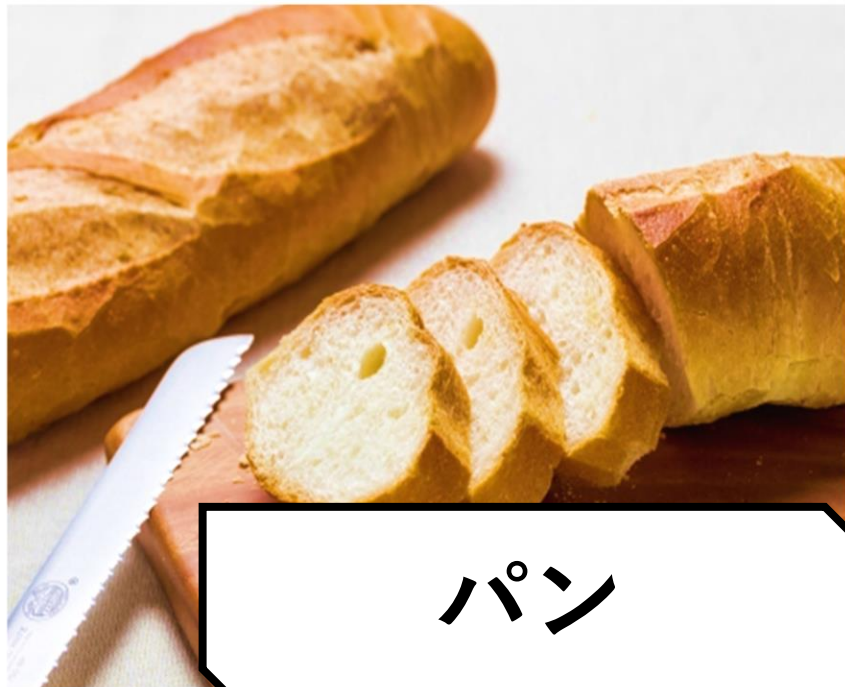


乳脂肪



酵母

- ・発酵食品同士は味の相性がよい
- ・色味で合わせるのがよい
- ・栄養価のバランスの充足繋がる



パン

出典：<https://erisugurikan.co.jp/shopdetail/0000000000036/>

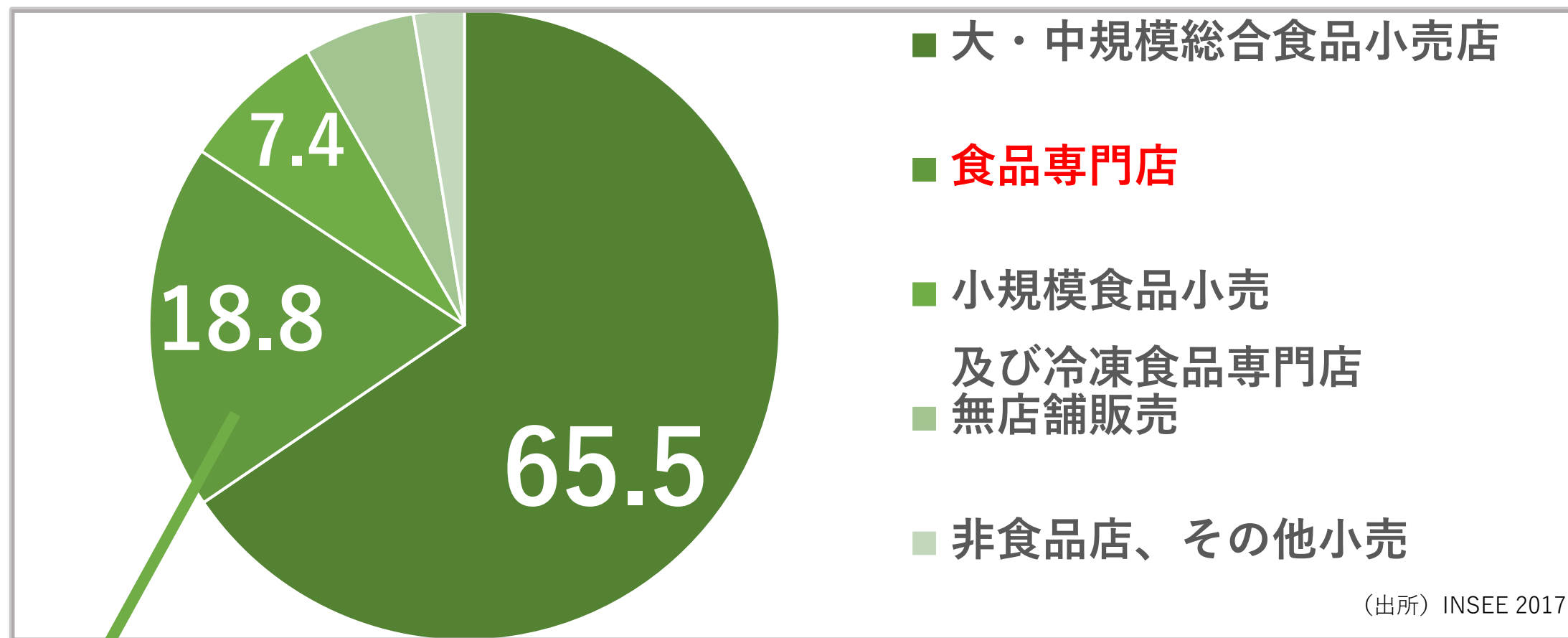


西京白味噌

出典：<https://e-miso.co.jp/history/>

- ①パンにコクを出す ②甘みを引き出す

食品小売の販売ベース市場シェア(2015)



パンの購入は専門店が多い (ジェトロ)

キッコーマンの事例

現地経営



普及



パン専門店
boulangerie

NEW
SALE!!

“MISO”

Miso is an all-purpose seasoning
essential to Japanese cooking.
Especially, white miso is said to be a lucky charm.
And it's the source of Japanese health.



Most popular

White miso baguette

It goes well
with
wine!



Sophisticated flavor

White miso croissant



New flavor Pastries

White miso Pastries



健康に良い

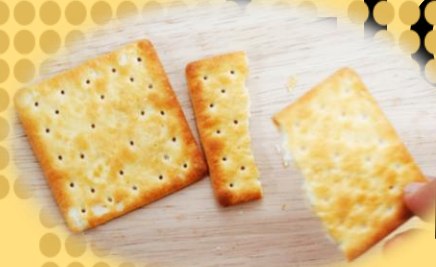
バター・パンとの
相性◎

日本では縁起物
として食べられる

歴史のある伝統食

■パン屋に白味噌を
普及

■白味噌バターを
きっかけづくりに



京都の味
を世界へ



京都の味噌
を
世界へ

ご清聴ありがとうございました

