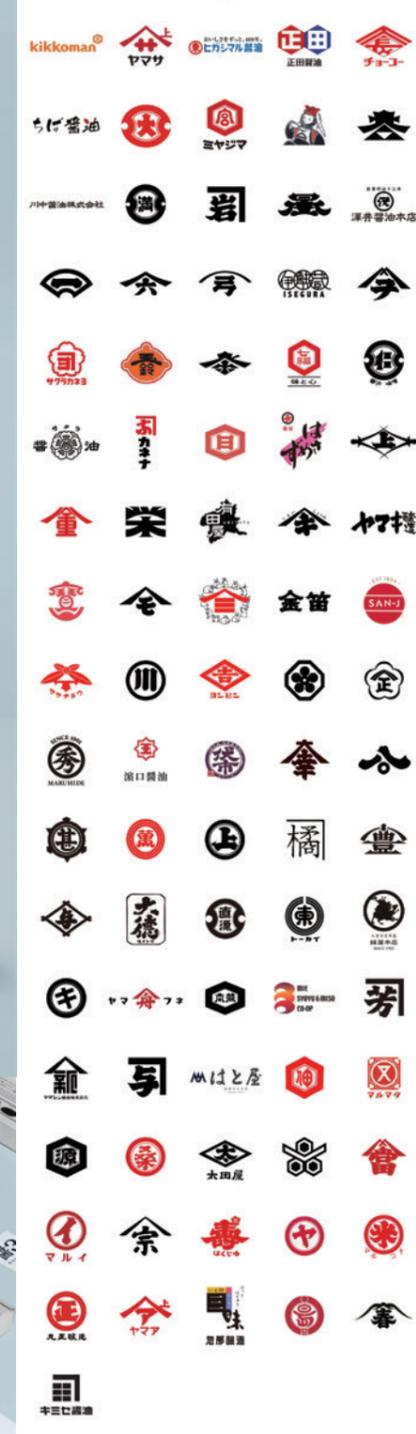


将 3

Shō Three



ISSUE

「醤油は万能調味料」という呪い

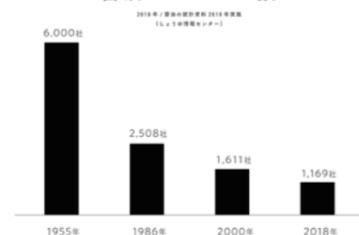
醤油は本来、5~6種類もの違いがあり、それぞれ料理との相性がある。けれどそうした事実を多くの人が知らない。世の中では「醤油は万能調味料」「どんな料理にもこれ一本」という認識が強く、濃口醤油や、だし醤油など、1種類の醤油で済ませがち。そうした影響もあり、日本の醤油メーカー数は50年以上減少しつづけており、醤油の多様性は失われつつあった。

全国の多種多様な醤油を取り扱う小売ブランド「職人醤油」にとっても逆風であり、世の中の価値観を変えたいと思っていた。

種類別 醤油の出荷量割合



醤油のメーカー数



CORE IDEA

飲食店の醤油皿を三口(さんくち)にする

ヒントは焼肉屋さんで提供される三口のタレ皿。お肉の種類に合わせて自然とタレの使い分けが促される。飲食店の醤油皿も三口になれば自然の「醤油の使い分け」が浸透していくと考えた。

そこで“三口醤油皿を世界のスタンダードに”を掲げ、「醤油の使い分け」を普及していく活動『将3(ショウスリー)』を開始した。

EXECUTION 1

醤油専用の三口醤油皿の開発

まずは飲食店が導入しなくなる醤油専用の三口皿を開発。

- ①差別性：醤油の色の違いを立たせ、下に「銘柄カード」が置ける設計に。
- ②つけすぎの解消：醤油が切れる“角”をつけ、適量付けられる構造に。
- ③汎用性：あらゆるシーンと調和し、飲食店でのスタッキング性にも配慮。

EXECUTION 2

醤油メーカーの営業ツール化

開発した醤油皿を“飲食店への営業ツール”として認識してもらい、普及を加速させる。

- ④原価で卸す：飲食店だけでなく、一般販売もOK。
- ⑤営業用リーフレット／一般販売に使える小売パッケージなど補助ツールも制作。
- ⑥10/1「醤油の日」にクラウドファンディングの実施：メーカーを巻き込む口実として。

RESULT

プロジェクト開始4ヶ月で10,500枚の醤油皿が流通

- ・キッコーマンなど大手含む全国の醤油メーカー106社が協賛
- ・クラウドファンディングで目標金額の318%を達成
- ・開発した三口醤油皿が、飲食店20店舗で導入。
- ・渋谷ヒカリエ8F「d47 食堂」ではアイス×醤油の新メニューも実現