

福岡県醤油醸造協同組合工場見学へ行ってきました！

福岡県の醤油造りの基幹工場として、原料を一括購入、量産化によるコストダウン、品質安定等の優位性を生かして醸造された生揚げ（きあげ）（醸造しょうゆ原液）を、組合員の各工場に配送するまでが主な業務で充実した生産管理がされています。

発酵、熟成、圧搾、濾過を経て、県内104か所の醤油屋さんへ出荷され、各工場加工され、独自の味、色、香りをつけられているということだそうです。

日頃見ることのできないもろ味の発酵や、生揚げの試飲をさせていただきました。



生揚

生揚げ（醸造しょうゆ原液）



醤油の原料



[大豆 小麦粉 食塩 麴（熟成もろみ）]
（向かって左から）