

# えひめの麦みそシンボルマークの開発

— ビジネスデザインガイドブックの開発と麦味噌を対象としたビジネスデザイン実証研究（H25～26） —

愛媛県産業技術研究所 技術開発部 主任研究員 藤田 雅彦  
食品産業技術センター 主任研究員 森本 聡

「えひめの麦みそ」は、地域の歴史・風土・食文化に根付いた愛媛の特産品ですが、一般消費者には、その特徴がうまく伝わっていません。

そこで、「えひめの麦みそ」と他産地のみそとの違いを明らかにするとともに、県内外の消費者に対してわかりやすく伝えるための統一マークの開発を、みそ醸造企業と共に行いました。

## 【みその成分比較】

	エネルギー (kcal/100g)	たんぱく質 (g/100g)	脂質 (g/100g)	炭水化物 (g/100g)	ナトリウム (mg/100g)	食塩相当量 (g/100g)	食物繊維総量 (g/100g)
えひめの麦みそ	214	5.7	2.1	43.0	3,583	9.1	7.0
米みそ、甘みそ	217	9.7	3.0	37.9	2,400	6.1	5.6
淡色辛みそ	192	12.5	6.0	21.9	4,900	12.4	4.9
赤色辛みそ	186	13.1	5.5	21.1	5,100	13.0	4.1
麦みそ	198	9.7	4.3	30.0	4,200	10.7	6.3
豆みそ	217	17.2	10.5	14.5	4,300	10.9	6.5

※「えひめの麦みそ」は愛媛県内13社、23品の平均値  
その他の値は日本食品標準成分表2010より抜粋

## 【特徴】

- ◎ 麴歩合（みそに含まれる麴の割合）が高く、甘い
- ◎ 食塩分（ナトリウム含量）が他のみそに比べて低い
- ◎ 大麦・はだか麦の使用比率が高いため食物繊維が豊富 など

## 【えひめの麦みそシンボルマークの開発】

味噌製造者（作り手）と一般消費者（受け手）を繋ぐ



コミュニケーションツール ...→ シンボルマーク

今回開発したシンボルマークは、商品パッケージへの貼付や販売促進ツール等に活用し、愛媛の麦みその知名度向上と販売量増加に繋げていきます。