

報道機関各位

地元企業が共同開発！

令和8年9月18日
北九州市産業経済局

＼10月1日は「コーヒーの日」＆「醤油の日」／

【極東ファディ×ごとう醤油】新感覚の調味料「珈琲醤油」誕生！

北九州市では、食産業を、本市を代表する産業へと発展させるため、地元の食関連事業者同士の連携や新たな商品・ビジネスの創出を後押ししています。

このたび、「北九州美食産業創造塾」での出会いをきっかけに、珈琲を通じて食の楽しさを提案してきた「極東ファディ株式会社（北九州市）」と、100年以上にわたり醤油・調味料づくりを続けてきた「株式会社ごとう醤油（北九州市）」がタッグを組み、**新商品「珈琲醤油」を共同開発しました。**

10月1日の「コーヒーの日」と「醤油の日」が重なる特別な日に合わせ、年に一度だけ仕込む「限定醸造」の商品として展開します。北九州の「食」のプロ同士の出会いから生まれた新たなチャレンジを、ぜひ、ご取材くださいますようお願いいたします。



記

1 商品概要

商 品 名： 珈琲醤油
容 量： 60ml
販 売 価 格： 380 円（税別）
発 売 日： 2026 年 10 月 1 日
販 売 場 所： （株）ごとう醤油（八幡東区日の出 1-3-18）、極東ファディ北九州市内店舗

2 商品の特徴

● 独自の「豆ごと発酵」製法

珈琲豆そのものを醤油づくりの技術でじっくり熟成・発酵させた、新感覚の発酵調味料です。単に混ぜ合わせるだけでは出せない、深いコクと奥行きを生み出しています。

● 1年に一度の「限定醸造」

「コーヒーの日」と「醤油の日」が重なる10月1日に合わせ、年に一度だけ仕込む希少性の高い特別な味わいです。

● 料理を美味しくする「隠し味」

肉料理やカレー、煮込み料理などに数滴加えるだけで、珈琲の香ばしさと苦みが料理の旨みを引き立てます。

*「北九州美食産業創造塾」とは？

食産業を市の代表産業へと発展させることを目指し、市内の食関連事業者と北九州市の官民連携の勉強会「美食産業創造塾」を設立。事業者間の連携強化を図りながら、販路拡大や高付加価値商品の開発など、食産業の成長を後押しする取組を実施。

（参照：https://www.city.kitakyushu.lg.jp/contents/924_02049.html）

【美食産業創造塾に関するお問い合わせ】

産業経済局 サービス産業政策課
担当：大庭（課長）、花村（係長）
TEL：093-582-2050

【取材や商品に関するお問い合わせ】

株式会社ごとう醤油
代表取締役 五嶋（ごとう）
Tel：093-671-1171

報道関係者各位

プレスリリース

令和 8 年 9 月 18 日

株式会社ごとう醤油

10 月 1 日は「コーヒーの日」&「醤油の日」

極東ファディ×ごとう醤油が共同開発

1 年に 1 回限りの限定醸造。珈琲豆ごと熟成・発酵させた新感覚の調味料 「珈琲醤油」誕生

極東ファディ株式会社(北九州市)と株式会社ごとう醤油(北九州市)は、10 月 1 日の「コーヒーの日」「醤油の日」にちなみ、珈琲と醤油、それぞれの魅力を掛け合わせた新しい調味料「珈琲醤油」を共同開発しました。

「珈琲醤油」は、珈琲の美味しさを「豆ごと」熟成・発酵させて生み出した、これまでにない発酵調味料です。

さらに、本商品は 1 年に 1 回だけ仕込む「限定醸造」。10 月 1 日という、珈琲と醤油にとって特別な日に合わせてお届けする、年に一度の特別な味わいです。

珈琲が持つ特徴的な苦みや香ばしさを活かしながら、醤油づくりの発酵技術を組み合わせることで、料理に深みのあるコクを加える味わいに仕上げました。

珈琲を「飲む」から、料理の「調味料」へ

珈琲といえば、一般的には飲み物として親しまれているもの。

今回の開発では、その珈琲が持つ苦みや香ばしさを「料理をおいしくする旨みのひとつ」と捉えました。

珈琲豆を使用し、じっくりと熟成・発酵させることで、単に「醤油に珈琲を加えた」のではない、珈琲そのものの個性を活かした新しい味わいを目指しました。

ひとさじ加えることで料理の味に奥行きが生まれ、いつもの料理をより深みのある味わいへ。

肉料理や煮込み料理、カレー、炒め物など、コクをプラスしたいさまざまな料理の隠し味としてお楽しみいただけます。

10月1日、「珈琲」と「醤油」が会う

10月1日は「コーヒーの日」であり、「醤油の日」でもあります。

珈琲を通じて食の楽しさを提案してきた極東ファディと、1913年創業以来、醤油・調味料づくりを続けてきたごとう醤油。

それぞれの得意分野を掛け合わせることで、「珈琲×醤油×発酵」という新しい可能性に挑戦しました。

珈琲の香ばしさと苦み、醤油の旨み、そして発酵が生み出す深いコク。

年に一度だけ醸造する「珈琲醤油」。

10月1日だからこそ生まれた、珈琲と醤油の新しい楽しみ方をぜひご体験ください。

商品概要

商品名： 珈琲醤油

容量： 60ml

おすすめ用途： 肉料理、カレー、煮込み料理、炒め物などの隠し味

販売価格： 380円(税別)

発売日： 2026年10月1日

販売場所：株式会社ごとう醤油(福岡県北九州市八幡東区日の出 1-3-18)

極東ファディ北九州市内店舗

会社概要

商号：株式会社ごとう醤油

代表者：代表取締役 五嶋 隆二

所在地：〒805-0004 福岡県北九州市八幡東区日の出 1-3-18

事業内容：醤油、味噌製造業

URL： <https://goto-shoyu.com>

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ごとう醤油

Tel：093-671-1171

E-Mail: goto@goto-shoyu.com