

## 明治期に鉱山相手に商いを始め 求めに応じて醤油製造を手掛ける

当社の創業は明治5年で、今年で140周年を迎 えました。私は浅利家の七代目になりますが、初 代の頃の浅利家は尾去沢鉱山や小坂鉱山を相手 に小間物屋のような小売業をしていたようで す。その時代、味噌は各家庭でつくるものだった のですが、醤油というものは当地にはありませ んでした。そのため浅利家が鉱山関係者からの 求めに応じて盛岡辺りで仕入れた醤油を売って いたのですが、三代目の頃に、みずから醤油製造 を手掛けるべく銚子に修行に行き、失敗を重ね ながら現在の商売の基礎を築きました。

鉱山は確かに大得意先でしたが、既に鹿角、大 館、北秋、能代山本一円、青森や岩手の一部にも販 路を広げていたので、鉱山の閉鎖による特に大き なダメージはありませんでした。それよりも昭和 45年の火災で醤油工場を焼失してしまったこと のほうが打撃でした。製造設備を最初からつくり

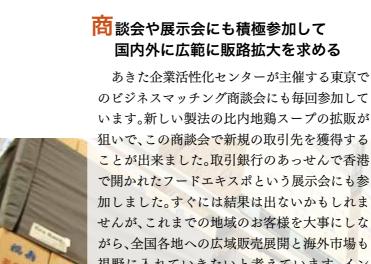
直すのに莫大な費用がかかりましたから。

リーマンショックの影響は少なからずありま した。消費者がより低価格の商品、つまり全国展 開している大手メーカーの商品に流れていった ために、こちらでせっかく新規の販路を開拓し ていっても既存の市場が小さくなっていったの です。この傾向をどう挽回していくかが今の課 題の一つになっています。

## 近代設備を備えた移転後の工場で 新しい商品づくりにも取り組む

本社と工場はしばらく花輪の市街地にあった のですが、冬季国体に向けた道路の拡幅や商店 街の近代化計画に伴って平成8年に現在地に移 転してきました。社会的な要請での移転だった わけですが、匂いや騒音で近隣にご迷惑をかけ ることもなくなったので結果的にはよかったと 思っています。商品づくりや洗浄作業に大量に 使う水も井戸を掘って確保できました。





当社は味噌醤油といった伝統調味料のメー

カーでありながら、新しい商品づくりにも積極

的に取り組む社風を持っています。麺つゆは県

内では最初、東北でもいち早く手がけました。

15年ほど前からつくり始めた比内地鶏スープ は今は主力商品の一つになっています。一時期

原料の鶏ガラが品薄になったことがあり、少な

い原料から最大限のスープを取り出すために

醸造法的な抽出法を開発しました。醗酵の技術

を駆使したもので、醸造会社ならではの造り方

だと思っています。一般的な煮出しによるスー

プよりも濃厚で臭みがないのが特長です。

ページでもオンラインショッピングを展開して います。

今年4月には食品安全マネジメントシステム ISO22000を県内企業で初めて取得できました。 これによって今まではおつきあいの出来なかっ た企業との接触も可能になりました。

これまでは商品の多品種展開でやってきまし たが、これからはオンリーワンやナンバーワン になりうるような商品を開発して育てていきた いと考えています。

## 株式会社浅利佐助商店

鹿角市花輪字観音堂27番地3 Tel.0186-23-3127 Fax.0186-23-2720 http://www.fukuzyu.com/



商品倉庫のスケールが商品バリエーションと出荷量の多さを物語る

