



創業140周年の老舗企業 意欲的な商品開発や 営業展開が持ち味

株式会社浅利佐助商店 代表取締役社長 浅利滋氏

「福寿」の銘柄で知られる鹿角市の味噌醤油製造元・浅利佐助商店は創業140周年を迎えた北鹿地方きっての老舗企業。伝統的産業の会社ながら戦略性に富んだ経営が社風で、商品開発や販路拡大にも意欲的。浅利家七代目となる浅利滋社長に会社の現状と将来展望を伺った。

明治期に鉾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鉾山や小坂鉾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。そのため浅利家が鉾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。

鉾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、鉾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作り

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 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ですと思っています。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年ほど前から作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。

商談会や展示会にも積極参加して 国内外に広範に販路拡大を求める

あきた企業活性化センターが主催する東京でのビジネスマッチング商談会にも毎回参加しています。新しい製法の比内地鶏スープの拡販が狙いで、この商談会で新規の取引先を獲得することが出来ました。取引銀行のあっせんまで香港で開かれたフードエキスポという展示会にも参加しました。すぐには結果は出ないかもしれませんが、これまでの地域のお客様を大事にしながら、全国各地への広域販売展開と海外市場も視野に入れていきたいと考えています。インターネット通販最大手のアマゾンでも当社の商品は扱ってもらっていますし、自社のホーム

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

〒018-5201
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/>
E-mail info@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。



A. 醤油麹製造装置は県内でも最大規模の大きさ。
B. 醤油と味噌を基本に多彩な商品アイテム数を誇る。
C. パッケージングされる前の味噌。
D. 醤油タンクの前で浅利社長と米村等製造部長。
E. 特許申請中の製法で抽出された比内地鶏スープ原液。
F. 比内地鶏スープ生産ラインの浅利滋社長。

