



あきた企業応援ファンド事業

日本食の伝統である麴の文化を 絶やさないために新商品を開発

多くの得意客を抱える地場商圏の老舗の商い。麴の文化を絶やしたくないという思いから麴や味噌ベースの新発想の調味料開発に取り組みながら、伝統を次の時代に繋げる。

創業100年の老舗が迎えた転換期

かつて横手市周辺には100軒ほどの麴屋があったという。冬が長く物流も十分でなかった時代、秋のうちに麴で漬物を作り、冬のあいだの保存食にしていた。そのため、麴の需要は旺盛だった。

大正4年創業の羽場こうじ店も、そんな由来を持つ麴屋の1軒だ。今は同業者が8軒しかないそうだが、自社銘柄の味噌製造と、得意客が持ち込む米で味噌をつくって納める別注味噌(仕込み味噌)の製造で現在まで商いを続けてきた。

現在、店の経営は実質的に佐々木隆安専務に任されている。新商品のきっかけはその佐々木専務が交流事業で横手市の姉妹都市である韓国の淳昌(スンチャン)への訪問であった。その際、コチュジャンのテーマパークで見学した多くの商品に触発され、自店でも何か新商品を生み出せないかと思いついた。

自社資源を生かして新商品を開発

「自分自身が辛いものが好きだったので、味噌と唐辛子をベースにして新感覚の調味料をつくれなかと考えたのが「味噌胡椒」でした」(佐々木隆安専務)

自分なりにつくりたいものが出来上がったが、マーケティングとして客観的な反応も知りたいと思い、国

合資会社羽場こうじ店

〒019-0713
秋田県横手市増田町羽場72
Tel. 0182-45-2600
Fax. 0182-45-2314
<http://www.habakoji.com/>
E-mail sasaki@habakoji.com

内でも大規模な食品関連の展示会に試作品を出展してみることにした。

あきた企業応援ファンド事業はこうした開発費用や出展費用に活用した。

展示会では「味噌胡椒って何?」と、驚かれ、強い関心を持ってもらうことが出来たので、商品化にも自信が付き、自分で植えている唐辛子を秋に収穫して塩麴で漬け、それを味噌と合わせて10月ころには本格的に売り出したいと計画している。

伝統の食文化を絶やさないために

新規性が強い商品なのでホームページなどを使って積極的に料理レシピを情報発信していく必要があるだろうと考えている。

味噌胡椒の販売をスタートさせたら、続けざまに第二第三の新商品も開発していきたいという考え。そこには、麴文化を絶やしたくないという佐々木専務の思いがある。現代の食生活に定着させられる麴ベースの調味料や食品をつくり出すのが、麴屋としての「本懐」というところだろうか。



- 1 あきた企業応援ファンド事業を利用して開発した「味噌胡椒」。本年10月ころの発売開始予定。
- 2 佐々木隆安専務は父親の社長から実質的に経営を任されている。
- 3 ショーケースに並ぶ自社製品。米や大豆を預かって別注味噌をつくるという昔ながらの商売も続けている。
- 4 店舗外観。

事業の解説

あきた企業応援ファンド事業

地域資源を活用した県内企業の新商品・新役務の開発、販路拡大等の経営革新の取組を支援します。

【制度の利用・お問い合わせについて】

あきた企業活性化センター／経営革新・設備資金担当まで。