

島津麴店

宮城県石巻市

<https://www.simazu-kouji.com/>



店舗概要

創業年 1909年(明治42年)
売場面積 9.28㎡(2.8坪)
従業員 2.3人
営業時間 9:00~18:30
定休日 土曜(午後)日曜・祝日

商品構成

・華糰 58.0%
・百年味噌 12.0%
・生糰 25.0%
・Zunda 華糰 shake 5.0%

経営方針

- ・「価値ある健康サポート」を目指し、時代の変化に合わせた商品で現代科学と伝統技術の融合で新提案をしていく。
- ・お客様への感謝の気持ちと老舗の誇りを忘れずに真摯な商品づくり。
- ・国産素材で特に宮城県産にこだわった商品づくり。

発酵食品として脚光を浴びる糰の新たな可能性

宮城県石巻市にある明治42(1909)年創業の糰(こうじ)店。現代表と後継者で6代目の親子が現在新たな商品化に係わっているが、先代から発酵など伝統技術をしっかり学んでいる。

本来、糰や味噌、醤油、酒などの発酵食品はその土地で採れた素材を基に、その土地の気候風土にあった技術により続けられてきた。地方ごとにどんな町にも、その土地ならではの発酵食品の製造・販売店があった。同店も石巻で111年以上代々受け継いできた発酵技術を基に、現代のライフスタイルにあった形で、商品を提供している。

店の主力商品は、「華糰(はなこうじ)」。華糰は、糖度38度以上と砂糖代わりとしても使え、低温加熱で製造するため麹菌が生きている。原料は宮城県産に限定しており、華糰の原料の米は宮城県を代表するササニシキを100%を使用している。このほか、枝豆を使った華糰として「Zunda 華糰」がある。店舗での販売のほか、宮城県内の物産展などでも販売している。

華糰は飲料としても利用できることから定期的に気軽に利用してもらおうと、3か月12か月コースが選べる「MY 定期便」サービスを行っている。このほか、自宅で好きな時間に味噌造りが体験できる「自分で育てる味噌キット」などの新たな試みに挑戦している。