

山崎糀屋株式会社



[創業年] 1868年(明治元年)
[売場面積] 50.0㎡(15.12坪)
[事業従事者数] 8.0人
[営業時間] 9:00~18:00
[定休日] 不定休

[商品構成]

・米麴	28.0%
・米麴加工品	57.0%
・味噌	15.0%

[店舗所在地] 新潟県東蒲原郡阿賀町津川 452
[URL・SNS] <https://www.yamazakikoujiya.com/>

[経営理念]

当社製品の原材料は国産材料にこだわり、「手づくり」「無添加」で、昔ながらの製法を守り続けている。

米どころ、新潟でこつこつ地道に作る糀、味噌

[お店の概要]

新潟県阿賀町にある創業150年の糀屋。店舗・製造所が一体となった昭和初期の建物で、糀とそれを基に味噌を製造・販売する。

昨今の「塩糀」のブームで見直されつつある糀、同社の糀は糖度が高く発酵力に優れた黄糀菌で作った「生黄糀」で、その名前を冠し、商品にしている。

この生黄糀を使い、新潟県産の米と大豆で仕込んだ味噌は、保存料を使用せず自然熟成させた「生味噌」として販売している。

生味噌を造るときの大豆は、薪の香りが感じられるからと、薪を5時間かけてかまどで煮ている。かまどで煮る薪は、地元の阿賀町で発生した廃材や、地元のパン屋から出るクルミの殻を使い、地域内での資源循環を実現している。

こうした伝統的な工法に加え、近年、米研ぎ機や糀菌をかける過程で均等に菌が振りかけられるように機械を導入するなど新たな試みに取り組んでいる。

この結果、伝統の味を守りながら、均質な品質を保つことが可能となった。

左：歴史を感じる木造の建物と、
手書きのPOPが温かみのある
雰囲気を出している。



左：女将が行う味噌煮 右：当店の代表商品「ふるさとみそ」

【お店の経営ノウハウ】

同社の糎の魅力伝えてきたのが、先代の代表の「女将」だ。百貨店やスーパーマーケットで実演販売を行いながら、各地で講演活動をしてきた。近年は、ノウハウを書籍にまとめ、動画でレシピを公開している。

同社の糎を使った商品や女将の魅力を発信するため、現代表が令和4(2022)年にサイトをリニューアルした。商品は、上記協力店のほか、新潟県を中心に、健康な体と心に特化したサイト「ナチュラル片山」などインターネット販売も行っている。

新たな試みとして、顧客の要望にあわせて糎や塩、大豆の量を選べる「オーダーメイド味噌」の製造をはじめた。

また、糎を練り込んだ「糎飴」を来店客に無料で配布していたところ、好評を得て、「売ってほしい」と依頼が多かったことから、商品化し、販売をはじめた。こうした、顧客とのコミュニケーションを大切にしているのも同社の強みといえる。



女将自ら展示会や講習会で糎の魅力を積極的に伝える。