

三味ざぼん店



[創業年] 1945年(昭和20年)

[売場面積] 20.0㎡

[事業従事者数] 2.4人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 日曜日

[商品構成]

・ざぼん漬 100.0%

[店舗所在地] 大分県別府市北浜 1-4-5

[URL・SNS] <https://www.sanmi-zabon.com/>

[経営理念]

社是：基本に忠実、原理原則を守る

キャッチフレーズ：「味よし 香りよし 残り香よし」のざぼん漬の探求

行動指針：常に問題意識を持ち経営改善と生産工夫に取り組む

独創的なざぼん漬専門店

[お店の概要・経営ノウハウ]

大分県の別府駅からほど近くにある商店街”やよい天狗通り”に店を構える1945年創業で別府唯一のざぼん漬専門店。ざぼん漬は、40年ほど前から独自の製法で作った伝統の炊き蜜で濃厚にして風味豊かな「琥珀」、スッキリ・アッサリ甘みの「べっこう」、砂糖と水飴と浄水とで調合しながら独自の製法で炊き上げモチモチとした食感が特徴の「白雪」、など、すべて手作りで提供している。

ざぼん漬は、ざぼんの果肉部分ではなく皮の白いフワフワした部分で製造するが、当店では、鹿児島県阿久根市の特産品である「阿久根文旦(あくねぼんたん)」を使用している。阿久根文旦の旬は11月から3月なので、生ざぼんの実が採れるこの期間のみ、ざぼんの形を生かした「丸ざぼん漬」を製造し販売。その時期には、店頭でざぼん漬には使用しない果肉部分をも提供している。

また、別府市のふるさと納税品にも採用され、地域性の高い商品とした好評を博している。