

蔵を訪ねて

工場外側のレンガ壁の色合いは長年の麹菌とともに歩んできた証。戦後の復興で多くの醤油蔵は、地域の組合が一括して発酵・熟成の仕込みを行い、諸味を絞った生揚醤油の供給を受ける方式に転換しました。各蔵元で独自加工するのが現代の主流です。



▲工場内貯蔵タンク



▲生揚醤油の火入れで使用使用するプレートヒーター。風味の要となります



▲2018年完成の新工場。あまぐち、いりこの白だしなど商品別タンク④。充填機⑤で容器詰め。いりこを炒ったり、調味料を合わせ、真心こめて仕上げます



▲原材料の仕込みから全て自社で行った時代に活躍した麹室。大豆や小麦に麴を合わせる過程で使われました

“つなぐ・つながる”をテーマに市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介!

ETAJIMA GoON!

Vol.34

有限会社 濱口醤油 (大柿町)

代表取締役

はまぐち ただし
濱口 督さん

【企業紹介】天保年間創業。現在は六代目の督さんが家業を継ぐ。2013年から販売の「愛情料理これ一本 味付け醤油」は、おふくろ料理が簡単に作れる看板商品として大人気。「柑橘と炒りいりこの瀬戸内ドレッシング」など、食の多様化と幅広い嗜好に応える新商品を続々と展開する。



お客さんがおいしく、
食べられるように。
必要な時に、
手に入るように。

大柿町出身の濱口さん。この地で代々醤油を作り続けていく。地元スーパー以外にも、道の駅やサービスエリア、最近では家電量販店通販サイトなど広く販路を持つ。

六代目の看板商品として
ヒット商品の「愛情料理これ一本 味付け醤油」は当初「さかなの煮付け名人」の商品名で販売したが、売上は伸び悩み、苦戦を強いられた。
原因は、時代と共に変化した

日本の食生活。和食から洋食へ、手間をかける料理から時短やコスト重視に。家庭での醤油の消費量も減り、魚の煮付けを作る人も少なくなっていた。
時代の流れを汲んで「これ一本」に名を改めた。魚だけでなく、鶏の照り焼きや肉じゃが、親子丼と、何にでも合う万能調味料だ。口コミで評判が広がり、六代目の看板商品に成長した。



▲ベストセラーのこれ一本。第2弾いりこの白だしも人気。能美島ぼん酢や、おさしみ甘露醤油など直売店ならではのラインナップはまさに醤油のワンダーランド



▲店頭で無料配布のレシピ集。作りやすさを目指したシンプルさが好評。料理の幅が広がります!



▲新作「3種の柑橘と瀬戸内炒りいりこのぼん酢」。柚子・すだち・橙のさわやかな味わいといりこの旨味が絶妙

SNSから広がる縁

日々の業務の傍ら、SNSの更新も精力的だ。自然体の投稿が好評で、アメリカやフランスからも客を引き寄せる。知った人しか来なかった店がSNSで客層が変化しと濱口さんは語る。

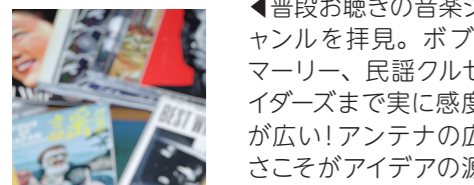
古くからの縁を温め、新たな縁をつむぐ六代目。初代・三左衛門は、かつて大阪で十手持ちをしていたとか。六代目が東奔西走する懸命な姿に自身を重ね、微笑んでいるに違いない。



▲土曜日の数量限定販売「醤油屋ぶりん」。「おいしいみたらし団子」。毎回完売の人気商品。イベント出店時のスイーツで販売していましたが、好評につき店舗販売に至りました。(写真は濱口さんのX(旧Twitter)投稿)



▲日々の業務の合間、濱口さん自らが店頭立つことも。とても気さくな方で、いつお会いしても笑顔を決やさない濱口さんだからこそ、リピーターや遠方からもお客さんが来られるのでしょう



◀普段お聴きの音楽ジャンルを拝見。ポプマーリー、民謡フルセイズまで実に感度が広い!アンテナの広さこそがアイデアの源泉なのかもしれません



▲地元の方の手作り濱口さん人形がお出迎え。皆さんに愛されているお店が伝わります

店舗情報 所大柿町柿浦 2080 営8時~18時 休日曜・祝日 ☎(0823)57-2136

公式HP Instagram X(旧Twitter) YouTube