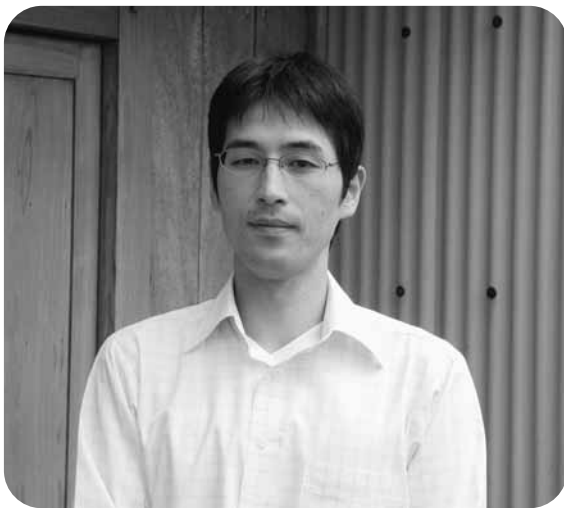


## 有 中木屋本店

### 味噌・醤油をつかむ!

味噌と醤油。日本人なら毎日口にするこの二つの食材を、大正13年から長年にわたり久手町で製造・販売している有 中木屋本店。

味噌と醤油を同じ製造元で作っていることは、珍しいことのように思われがちです。しかし、この両方を同時に製造するのは非常に効率が悪く、現在では、



青山 幸生 さん

掛けているのが、4代目の青山幸生さん(37歳)。青山さんは、以前は東京の会社で営業をされていたのですが、31歳のときにUターンしました。現在の家業を継ぐようになってから7年が経と

多くの製造元が敬遠しているのが実状です。その中で中木屋本店は、昔からの固定客を大切にしたいという思いから、今でもその二つの商品を作り続けています。

近年、味噌・醤油だけでなく、中木屋本店の新たな商品も、所々で目にするようになってきました。新商品の一つ、『梅みそだれ』は、今年の3月から大森地区限定で販売を開始し、卸した商品は即売という状況が続いています。

これらの新商品開発を手

うとしています。東京にいるころから、お客さんからの要望をダイレクトに商品へと繋げるのできる、ものづくりに興味を持っていたそうです。

先代の後を継いでから7年間、ひたすら前を向いて全力で走ってきたと、青山さんは振り返ります。

『梅みそだれ』は、青山さんのお母さんの作るものをもとに、試行錯誤を繰り返して商品化し、ようやく納得のいく商品として完成しました。



「梅みそだれ」青梅を味噌につけて作っています。シンプルでさっぱり系の味です。キャベツや野菜サラダにかけてどうぞ。

「石州もろみ」国産の茄子と胡瓜が入っています。ご飯にのせてどうぞ。

「唐辛子もろみ」ちょっと珍しい唐辛子入り。モロキウや豆腐につけてどうぞ。

- 梅みそだれ (630円/240g)
- 石州もろみ (250円/200g)
- 唐辛子もろみ (250円/200g)
- 銀の醬 (500円/360ml)

### 有限会社 中木屋本店

島根県大田市久手町波根西350  
TEL 0854-85-8501  
FAX 0854-85-7386

現在、青山さんは自身の大好きなボン酢と味噌を使った新商品を考えています。こういった新しい発想は、「醤油だけ、味噌だけを

んにもきつと伝わるのではないのでしょうか。石見銀山の世界遺産登録は、大田市の製造業者にとつて大きなチャンスです。

作っていたならば生まれなかつただろう」と話されます。何かと何かを柔軟に結び付け、お客さんの要望を満たしたいという気持ちで、新商品の開発へと繋がっています。そして、好きだからこそ、作ってみたい“という、青山さんの内から湧き出る情熱やこだわりが、商品を通じて消費者の皆さま

全国各地のお客さんに商品を見てもらうことができ、大森で売れば販路拡大が期待できます。そんな中で青山さんは、今こそやらなければという気持ちで、時間をかけ突き詰めて新商品を作り上げていこうと、日々奮闘しています。