広報やながわ　平成 28 年 7 月 1 日号

柳川

Public relations magazine of Yanagawa

No.271
7/1
July
2016

広報やながわ
No.271　平成 28 年 7 月 1 日号

秋の収穫が楽しみ

矢ヶ部小学校では６月 15 日、学校近くの体験実習田で田植えが行われました。これは、20 年以上前から続く「八十八夜活動」と呼ばれる米作り体験の一環。地元農家の「農業博士」から苗の植え方を教わりながら、もち米の苗を丁寧に植えていきました。この体験事業では、10 月に稲刈り、11 月に地域の人たちと一緒に餅つきが行われます。子どもたちは、これから稲が大きくなるのが楽しみです。

音訳ボランティア「オルゴール」の協力で、広報紙を音訳してCDやカセットテープに録音した「声の広報」も発行しています。詳しくは、市企画課広報広聴係（☎77-8425）まで。

●発行　柳川市／〒 832-8601 福岡県柳川市本町 87-1 ☎ 0944-73-8111
●編集　総務部企画課広報広聴係（直通）☎ 0944-77-8425　FAX 74-5520
●URL　http://www.city.yanagawa.fukuoka.jp/　●e-mail　kouho@city.yanagawa.lg.jp
※この広報紙は、市公式サイトで公開しています。

株式会社 高橋商店

～九州の昔ながらの味を大切にしながら 次々と新しい商品を生み出す～

【写真左上】有明漬の大きな看板がある社屋
【写真左下】たくさんの自社の商品が並ぶ工場横の直売所
【写真右上】ひと口サイズのうなぎめしを、香りのいい笹に１つ１つ丁寧に包む

【事業者情報】
●本社所在地＝垂見 1897･1 ☎ 73･6271
●資本金＝ 1500 万円
●代表者＝高橋努武
●従業員＝ 53 人

皆さん、こんにちは。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、三橋町垂見に本社を構える、「有明漬」の大きな看板でおなじみの株式会社高橋商店です。

タイラギやウミタケの粕漬けをはじめ、液体タイプの柚子胡椒（ゆずこしょう）「ＹＵＺＵＳＣＯ（ゆずすこ）」など、さまざまな加工食品を製造、販売しています。

もともとは、江戸時代から酒蔵を営んでいた同商店。昭和21年、現社長高橋努武（つとむ）さんの祖父滝夫さんが、酒造りの過程で生まれる酒粕と、有明海の豊富な海の幸を組み合わせ、「有明漬」として商品化し、売り出します。

粕漬けは、以前から各家庭でもつくられていたようですが、数種類の酒粕を独自の配合でブレンドし、材料も厳選するなど、こだわりの製法でつくる「有明漬」は好評を得て、昭和26年には水産庁長官賞を受賞。そして、昭和35年には株式会社化し、現在に至ります。

工場内では、当時と変わらない製法で「有明漬」が丁寧に作られていますが、一方で、この会社は新商品の開発にも積極的です。もともと作っていた柚子胡椒に対する「使いにくい」という声から生まれた「ＹＵＺＵＳＣＯ」や、うなぎのセイロ蒸しを手軽にひと口サイズで食べられるように改良した「炙（あぶ）りうなぎ笹（ささ）めし」など、新商品は、毎週月曜日の朝に行われる商品開発改良会議で生まれたとのこと。

「会議では、前の週にお客様から寄せられた意見や課題に対し、どう対応していくかを話し合います。その結果として、新商品が生まれることが多いんですよ」と高橋社長。

お客様の声から生まれた「ＹＵＺＵＳＣＯ」は、海外でも大人気で、今ではアメリカやフランスなど世界19か国に輸出されています。

高橋社長は、「今後は、国内には地方の伝統食や珍しいものを、海外には日本の技術で生まれた食品を、多くの人に伝えていきたい」と抱負を語りました。

～久間のひとこと～

大ヒット商品も毎週の会議でお客様の声に耳を傾けることから生まれていることを知り、日々の改善を続けることの大事さを実感しました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係（☎77・8762）