商店

く 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~

久間が

P

【写真左上】有明漬の大きな看板がある社屋

たくさんの自社の商品が並ぶ工場横 【写真左下】 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

製造、

さまざまな加工食品を 販売しています。

【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

柚子胡椒「YUZUSCO」のザニンより、水体タイプのけをはじめ、液体タイプの 式会社高橋商店です。 に本社を構える、「有明漬 紹介する企業は、三橋町垂見 支援相談員の久間です。 の大きな看板でおなじみの株 タイラギやウミタケの粕 皆さん、こんにちは。 液体タイプの 今回 企業

和21年、 過程で生まれる酒粕と、 の祖父滝夫さんが、 酒蔵を営んでいた同商店。 この豊富な海の幸を組み合わ もともとは、 現社長高橋努武さん 江戸時代から 酒造りの 有 昭 崩 ります。

売り出します。

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

せ、「有明漬」として商品化

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

お

客様の声から生まれた

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

のを、 生まれた食品を、 輸出されています。 には地方の伝統食や珍しいも やフランスなど世界19 も大人気で、今ではアメリカ 「YUZUSCO」は、 高橋社長は、「今後は、 海外には日本の技術で 多くの人に 海外で か 玉 玉 内

~久間のひとこと~

りました。

伝えていきたい」と抱負を語

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

7 6 2 ベンチャー支援係(な7・8 問 市商工振興課企業誘致

改良会議で生まれたとのこと。

音駅ボランティア「オルゴール」の協力で、広報紙を音駅して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(ロ 77-8425) まで。

> ●編集 総務部企画課広報広聴係(直通)☎ 0944-77-8425 FAX74-5520 ● URL http://www.city.yanagawa.fukuoka.jp/ ● e-mail kouho@city.yanagawa.lg.jp 柳川市 / 〒832-8601 福岡県柳川市本町 87-1 10944-73-8111

※この広報紙は、市公式サイトで公開しています。