関屋蒲鉾

株式会社 ~創業 134年 常に 時 代

のニー

ズに合わ

せ

商

品

開 発

(

0)

蒲

鉾 屋

No.18

久間がゆ

コラム・企業支援相談員の企業探訪記

11 直売所と本社工場 2 たくさんの自 (奥) 社商品が並ぶ直売所

5 4

2

3 ちくわをガスで焼くエ 常に人が立ち、 焼き加 減をチェック

4 季節限定商品「えだ豆蒲 は一品一品丁寧に手作 業で作られる

5 蒲鉾板に材料が乗せられ、 この後蒸気にかけられる

屋」としました。 修行したことから、屋号を「関 業。 パーなどで販売されています をはじめ、 しており、 約3万本、 には、有明海の豊富な魚を使 本、 この会社は、 同 水産加工が盛んな下関で 創業者の緒方寅次郎さん 社は明治15年、 天ぷら約4万枚を生産 蒲鉾約1万50 それらは九州全県 関西や四国のスー 1日にちくわ 当時の柳川 辻町で創

【事業者情報】

- 本社所在地=筑紫町 · 15 **2** 72 · 5131 = 1000 万円 ●資本金
- ●代表者
- =末吉茂 ●従業員 = 60 人

筑紫橋 筑後中部魚市場 関屋芝

15分間蒸した後、

5分間焼

~久間のひとこと~

て完成します。

会社です。 する企業は、ちくわや蒲鉾など 援相談員の久間です。 の製造販売を行う関屋蒲鉾株式 皆さん、こんにちは。 今回紹介 企業支

鉄製の棒に材料を巻き付け、 気で蒸して完成。 状に材料を乗せ、 て練り上げていきます。この く刻みながら、 すり身を、 魚。工場では、それらの魚の グチ、タラ、 商品の材料は、 蒲鉾は蒲鉾板の上に半月 約1時間蒸 ちくわは、

す。 ある大型機械が使われていま くわ製造では全長20mほども が機械化されており、 これらの工程は、 機械化されているとは 微妙な焼き加 減は 特にち

た蒲 くわや蒲鉾は柳川の名産品 つだったそうです。 鉾屋が20~30軒あり、 ち 0)

22年に直売所を工場横に併設 ています。 し、観光バスの受け入れも行っ に伴い、筑紫町に移転。 昭和61年、生産規模の拡 平成 大

機械を使って小さ タイなどの白身 塩などを加え イトヨリ Ŕ

ほとんど

歳を超えた会長の緒方覚さん 、ェックを行っています。 現在でも毎日工場に立 手による部分も大きく、 ち

製造される商品は、

通常

が必要。 きたい」と抱負を語りました。 常に時代に合わせた商品開発 さんは「サイズや食感など、 ちくわや蒲鉾に加え、 した商品開発に力を入れてい 種類は60を超えます。 天ぷらなど多種多様で、 きを乗せた蒲鉾、 入りのちくわやうなぎの蒲焼 同社取締役専務の緒方尚美 今後は、 健康を重視 野菜入り 明太子 そ 0 0

努力をされていることに感銘 実践され、 を受けました。 さまざまなアイデアを企画 かまぼこ川柳コンテストなど、 年に1度のせきや祭りや 地域に親しまれる

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(な 77-8425) まで。

> 総務部企画課広報広聴係(直通) 20944-77-8425 FAX74-5520 柳川市 / 〒832-8601 福岡県柳川市本町 87-1 20944-73-8111

※この広報紙は、市公式サイトで公開しています。 ●編集 総務部企画課広報広聴係 (直通) ☎0944-77-● URL http://www.city.yanagawa.fukuoka.jp/ ●e-mail kouho@city.yanagawa.lg.jp

80