

日本の伝統食を活かし 次の世代にも届く新しい商品を



主力商品の「華糀」。催事での販売経験からずんだや発芽玄米が生まれた

事業 概要

平成30年度
補正

B2CからB2Bへのビジネスモデル転換に合わせた 生産体制構築

生産設備の強化と冷凍保存スペースの確保に取り組み、大量受注に応える生産体制を構築。
地元石巻の水産加工業者からの糀漬けの原材料としての要望など、業務用商品としての市場展開が可能になった。

100年企業が残る石巻市旭町 震災で途絶えかけた店を再び

島津麴店は6代目佐藤光弘さんの母方実家の家業だった。震災の津波で店が被害を受け、実家は再建をあきらめた。そこで立ち上がったのが、当時女川町で不動産の登記測量事務所を経営していた佐藤憲光さんだ。本業の傍ら長年仕込みを手伝ってきた明治42年から続く石巻圏域最後の地域に根付いた店を無くしたくなかった。その想いに賛同して、会社員だった息子の光弘さんも石巻に帰って来た。今は憲光さんが代表を務め、光弘さんが6代目として店を切り盛りしている。



6代目 佐藤光弘氏(左) 代表 佐藤憲光氏(右)

新設備導入で生産効率がアップ

「5代目までは味噌と生糀が主力商品でした。2014年に店をオープンしたのですが、2011年に塩糀ブームが起こり、その流れで2014年頃から甘酒が認知されるようになりました。私の代に甘酒にシフトし、『華糀』という自然発酵の甘糀飲料が主力商品になりました」と6代目光弘さん。宮城県産ササニシキの一等米を100%使い、低温加熱製法で熟成させているため、他社製品より栄養素や酵素が豊富で後味がすっきりなのが自慢だ。これまで小売店販売や催事が中心であったが、地元水産加工業者から依頼を受けた魚の糀漬け用の原料提供を受け、大量受注に応えられる生産体制を構築することにした。糖化タンクと自動発酵機を増設したことで、製造量は飛躍的に伸びた。また、商品への安心感や信頼度を上げるため、小型金属探知機や真空包装機も導入した。



生糀を時間差で発酵し大量生産が可能に



脱気バックから真空包装へ。大型容器にも対応



糖化タンクの増設で
華糀仕込みの製造量が約3倍に



空気取り込み・攪拌手入れ



花のように麹菌を纏った米。これが生糀になる

若い世代や海外にも訴求できる商品づくりを

「糀の甘味は素材を活かします。大豆は分解して旨みを出して味噌になり、魚の切り身は柔らかく旨味を引き出してくれます。地元の魚屋さんに月100kgくらい卸しており、その糀漬け切り身は生協で販売されています」。石巻の菓子店の生クリームにも使われており、現在中国地方のスープ屋とのコラボも交渉中だ。糀が出来ることは幅広いので、コラボは積極的にやっていきたいという。「この111年、情報発信がうちの弱点でした。私たちが『当たり前だ』と思っていることが、実はお客様がとても喜ぶことだったりしますので、レシピなどもどんどん出していこうと思っています」。



島津麹店
6代目 佐藤 光弘 氏

会社の強みは何ですか？



美味しい生糀を作っていることと111年続いている信用です。この糀文化を残し、次の世代に繋ぎたいです。そのために店を閉めるわけにはいきませんし、多くの人に糀への興味を持っていただけるきっかけ作りを模索しています。

前職は会社員。店を継いだ感想は？



糀を勉強すると奥深くて、仕込み方も四季によって微妙に違います。会社員時代にはなかった四季に合わせて仕事をする事、自分が作ったものを最後まで責任を持ってお客様に届ける、職人としての「誇り」・「感謝の気持ち」を大切に、店を守り発展させていきたいです。