

浅利佐助



四季の移ろいを風味でお届け

> 浅利佐助商店の歴史



明治5年、十和田・八幡平の雄大な大自然に抱かれた鹿角(かづの)の里で、鉱山で働く人々のために醤油醸造を初めました。鹿角地域で当社の醤油が広く使われるようになり、秋田の代表的な郷土料理きりたんぼ鍋が出来上がったと伝えられています。それから150年余り、大豆蒸しや麹造りに始まる醤油・味噌醸造の技術を大事にしながら、かつおぶしや昆布を自社で煮出した出汁とあわせた「たれっこ」や比内地鶏から丁寧にとったスープと合わせた「比内地鶏スープ」、鹿角地域で使われ続ける「花輪酢」などの製品を作り続けています。伝統と共に食品安全のためのマネジメントシステム ISO22000 に基づいた衛生管理により、安全・安心な美味しさをお届けします。



ごあいさつ

代表取締役社長

浅利 滋



十和田八幡平国立公園の雄大な大自然に抱かれた北東北に位置する秋田県鹿角(かづの)の里に浅利佐助商店があります。創業明治5年、長年にわたり味噌・醤油を造りつづけ「福寿(ふくじゅ)」の名前で広く皆様より愛されてきました。伝統の味にこだわる杜氏の技と衛生的な設備・品質管理によって、お客様へ感動と夢のあるおいしい商品をお届けします。

> 浅利佐助商店のこだわり



私たちは常に「おいしい醤油・味噌とは何だろうか?」と探り続けています。熟練の杜氏は技術と経験を基に四季の移ろいに合わせて醤油と味噌の品質を細かく調整して「おいしさ」を追求しています。出来上がった醤油や味噌は、夏はめんつゆ、冬は比内地鶏スープなどに姿を変えます。その時も「いい色をしている」「良い香りがする」と五感を使って全従業員が「おいしい」を追求しています。



秋田県北地域で古くから愛されているうま味の強い「福寿醤油」は何十年も配合を変えず、懐かしい味を守り続けています。また、「百年蔵味噌」や「比内地鶏スープ」など秋田にこだわった製品、稲庭うどんやきりたんぼなどに詰め合わせられる小袋やレトルト製品、業務用のたれ・つゆなど多種多様な製品が新しく送り出されます。全て ISO22000 に基づいた衛生管理の基で製造しています。

