



老舗味噌・醤油蔵元 今秋5代目誕生

井筒屋醤油株式会社 (山梨県味噌醤油工業協同組合)

- ✓ 代表取締役…4代目当主 山寺 英一郎(山梨県味噌醤油工業協同組合理事)
- ✓ 業種…調味料製造業
- ✓ 所在地…韮崎市本町2-9-26
- ✓ 創業…昭和5年創業(昭和27年法人化)



韮崎市にある井筒屋醤油株式会社は山梨県内で味噌と醤油の両方を製造する唯一の蔵元です。江戸時代から続く井筒屋は、雑貨商や製糸業を経て昭和5年(1930年)、それまで副業としていた醤油、味噌の製造を本業として現在に至ります。味噌・醤油は国産の原材料にこだわり、看板商品である「甲州味噌」は山梨県知事認証を取得、一味一会「輪(味噌)」、「醸(醤油)」は北杜市産大豆、韮崎産小麦を使用しています。県内のホテルや学校給食、ふるさと納税返礼品などの地域に根ざした販売



を行う一方、大手コンビニや菓子メーカーとコラボ商品も開発・販売し、事業展開を積極的に図ってきました。英一郎社長は「昭和20年頃には県内に醤油の製造元は60軒程度ありましたが、現在は2軒しかありません。味噌の製造元も数件に減少し危機感を

感じています。今秋には、3年前から家業を引き継ぐべく日々研鑽している長男に事業承継します。三男も加わり、より効率的に仕事ができ充実しています。」と息子たちに期待を寄せていました。

一方、後継者の聡一郎専務は「幼いときから祖父や父の背中を見ながら育ったが、大学卒業後、別の道に進みました。しかし、家業を継ぎたいと父に相談し味噌・醤油づくりを一から学ぶ中で、後継者としての自覚と責任が強まりました。代々受け継がれる製法や原材料へのこだわり、伝統を守りつつ時代に合った味や商品開発を弟と協力して展開していきたいです。また、味噌・醤油はスーパー等の店頭で買うのが当たり前の時代ですが、社会科見学や味噌造り教室等の体験型ワークショップを通じて子供達に発酵食品の魅力を伝えていきたいです。」と事業承継への覚悟と抱負を述べました。



ホームページ



Instagram