

福森

フクジュ

「やっぱり福寿の醤油・味噌がおいしい」

この言葉をこれから



株式会社浅利佐助商店は、明治5年に尾去沢鉦山に醤油を卸す会社として始まりました。創業者の三代・浅利佐助氏は、当時高級品であった醤油が、今後一般家庭に普及すると考え、すぐに醤油の醸造に着手しました。醸造には、千葉県銚子市のヒゲタ醤油の工場から、大久保重助という杜氏を招いて、技術を習得しました。

こうして初めて造った醤油が「入大醤油」でした。入大醤油は、尾去沢鉦山や小坂鉦山、十和田銀山のほか、佐助氏自らが、肩に担いで町中で売り歩きました。こうした努力を経て、明治後半には、醤油の評判が高まり、販路も次第に広がりました。明治44年には「入大醤油」の商標を登録し、青森県や岩手県、山形県、北海道にまで販路を広げま

した。
大正3年からは、蒸気式ボイラーを設備し、東北屈指の大工場の地位を確立しました。
昭和26年になると、一般家庭で味噌が作られなくなり、味噌を購入する方が増えてきたことから、味噌の製造を開始しています。

昭和45年には、醤油工場が火災により焼失する大事件が起こりましたが、周りの協力もあり、翌年には再建し醤油の製造を再開しました。

昭和52年に、当時はまだ数少ないめんつゆの製造を開始し、「たれっこ」が生まれました。
また、平成8年に工場を現在の場所に移し、平成10年には看板商品である「比内地鶏スープ」の製造を開始しています。

製造部門 児玉 和幸さん

千歳盛を作り続けて、18年になりました。千歳盛酒造は、県内でも非常に小規模な酒蔵ですが、小規模であるからこそ、目の行き届いた仕込みに自信を持ち、徹底した温度管理により、良いものを作ろうと取り組んでいます。千歳盛は、鹿角の山から流れ出る栄養豊富な地下水と、県内の米を使い、それによってできる美味しいお酒づくりを意識しています。

これからも、コンテストへの出品や、他の蔵とのブレンド商品など、新たな試みに積極的に取り組み、より多くの方から「千歳盛」を知ってほしいと思います。



「千歳盛」の名を

全国に知ってほしい

千歳盛酒造株式会社は、明治5年に初代・田村茂助氏が現在地で「田村酒店」として創業しました。その後、大正13年に「合資会社田村酒店」となりました。

当時、秋田県には多くの酒蔵があり、それぞれの銘柄を製造していましたが、昭和18年の国策により、県北地区の酒蔵が、北鹿酒類製造株式会社に統合されました。しかし、管理会社が一つになったもののそれぞれの酒蔵が各々の銘柄を生産する体制は変わりませんでした。昭和20年に太平洋戦争が終結すると、県北地区では8つの酒蔵だけが、税務署から清酒造りを許可されました。市内には5つの酒蔵がありました。田村酒店だけでした。

尾去沢鉦山全盛期には、人口

でお酒の販売量を割る「一人当たりの酒消費量」が圧倒的に高いものであり、地元消費が非常に大きな割合を占めていましたが、実際は鉦夫と観光客による消費によるものでした。

昭和62年には、北鹿酒類製造株式会社から独立しました。

平成3年には、社名を「かづの銘酒株式会社」に変更して、平成29年には秋田市にある株式会社ドリムリンクに事業を継承、平成31年に現在の社名、「千歳盛酒造株式会社」となりました。

「千歳盛」という名称は、初代の田村氏が不老長寿の願いを込めて「千歳」と名付けたものが始まりで、大正11年に世の繁栄と人々の長寿を願い、名付けられました。

専務取締役 浅利 晋一朗さん

浅利佐助商店は、こだわりの製造方法で「安心・安全な食」はもとより、「美味しいもの」を作ることが心掛けています。また、製造の特色として、すべての工程を工場内で行う「一貫生産」があります。

醤油・味噌づくりには酵母の存在が欠かせませんが、酵母には「蔵付き酵母」という工場内に棲む酵母があります。浅利佐助商店は、工場を移転していますが、その際には移転前の工場から「酵母」も新しい工場に移しました。

これからも、「やっぱり福寿」と皆さんに言っていただけよう、時代に適応しながら、消費者だけでなく、取引先や従業員まで、みんなを笑顔にする会社であり続けたいです。



千歳盛

CHITOSE-ZAKARI

