

会社名：

山川醸造 株式会社

ものの生産者

会社概要・事業内容：

【会社概要】

本社：岐阜県岐阜市長良葵町1-9
創業：昭和18年
資本金：1,000万円
従業員：12名
代表者：代表取締役 山川 晃生



【事業内容】：

- ・しょうゆ、みその製造
- ・しょうゆ、みその加工品の製造

たまりしょうゆは東海地区のしょうゆのこと。一般のしょうゆは大豆と小麦半分ずつだが、たまりは大豆だけで、2年かけてじっくり造り上げたもの。一般のしょうゆは大豆と小麦が5：5、低価格で販売されている。一般のしょうゆもたまりしょうゆも、昔からわき役としての調味料。そのしょうゆを主役にできないかと考えた結果、主役にはできないが、主役に近いわき役ならできるという考えにたどり着いた。主役はお菓子、それも賞味期限の長いもの。出てきたのがアイスクリームで、しかもしょうゆアイスはやめて、“アイスにかけるしょうゆ”を開発した。かける量によって味が変わり、それが楽しみの一つになり、多くのメディアから問い合わせがきた。高いアイスより、100円アイスの方がリッチな味に変わり、おいしく食べられる。バニラアイスは、量を多くかけるとみたらし風、少なくかけるとキャラメル風に、またストロベリーは、いちごの味がより濃くなるというロコミが広まった。

あとそれ以外に、卵かけごはんのしょうゆもメディアに何回もでた。たまりしょうゆを主役に近いわき役にすることで、たくさんの人にたまりしょうゆを知ってもらい、利用してもらいたい。日々考え、研究を重ねた結果、多くの商品開発へと繋がっている。



経営理念：

おいしい食卓、楽しい食卓のお手伝い

地域社会への取り組み：

■蔵開放

以前は、たまりしょうゆを、うどん屋や寿司屋、ウナギ料理店などの調味料として、業務用として卸していた。なので、一般消費者に販売することが少なかった。そこで、一般の方々、地域の方々に、広くたまりしょうゆ造りを知ってもらい、その良さを知ってもらおうと、2009年11月より蔵開放を始めた。

蔵開放は、毎年、5月と10月に行っている。100%大豆から造られ、2年熟成された健康に良い本物のたまりしょうゆ造りを見てもらおうと始めた。

■一般の方々、地域の方々に、広くしょうゆ造りを知ってもらい、その良さを知ってもらおうと、しょうゆを使ったお菓子を数社に作ってもらい、それを買い取り、蔵開放の時に販売することも行っている。

■たまりや

たまりしょうゆを、たくさんの人に知ってもらい、利用してもらおうと、多くの商品を作った。2回目の蔵開放の時に設立した。



社長様からのメッセージ：

社会人としてまず何が大切かというところ、どう考えても礼儀、マナーだと思います。

挨拶の姿、声の張り、言葉遣い、表情、くつを揃えるなど、親から教えられてきたことが、社会に出ても最も大事じゃないかな。部活動等、学校で学んでいる上下関係を円滑にすることも、社会では本当に大切。目上の人に可愛がられる人は、礼儀やマナーがしっかりしている。

社会が求めている役割を理解し、方向性をしっかりした中で、仕事に向かう姿勢が良ければ、大人に引っ張り上げてもらえる。私自身もそうだった。学生時代に礼儀、マナーを身につけておくと、後々自分自身の大きな財産になる。

大人に引き立てられる若者になって下さい。

