

# 会 員 探 訪

## 歴史と伝統ある播磨の味覚を全国へ発信 有限会社はりま十水堂



④店先ではオリジナルキャラクター「くぎにちゃん」がお出迎え



所在地 播磨郡太子町鶴1391-1  
中屋 政利  
TEL 079-276-4602  
休日 日曜日・祝日（土曜日は不定休）  
URL <http://www.ikanago.com>

### ○事業の始まりは

先代が昭和五十八年に、総菜・弁当の製造販売業として創業しましたが、地域の特産品を作りたいとの思いで、二年後には「いかなごのくぎ煮」をはじめとした佃煮製造に専念するようになりました。現在では、県内外の大手スーパーから百貨店まで各地で取扱って頂

けるようになり、播磨の味覚を全国へ発信しています。その他ホームページからでもご購入いただけます。

### ○未来を見据え店舗を移転

築七〇年を超える店舗の老朽化に加え、なにより初めて来られるお客様から「場所が分かりにくい」

との声を頂戴することがあり、一番の課題と捉えていました。

お客様のニーズを満たし、当社事業を展開していくため、同じ太子町鶴地区内ではありますが、本社兼販売所を本年七月より移転しています。三〇年以上に亘り地域にお世話になっており、心機一転恩返しに努めたいと考えています。

### ○くぎ煮・佃煮へのこだわりは

「美味しい」は当然ですが、食の安心安全や地産地消にこだわりの持っています。

無添加・無着色を徹底し、魚介類は瀬戸内海で獲れる新鮮そのものを、野菜等の食材についても国産にこだわっています。特にいかなごは鮮度が命で、当社では一分一秒でも早く調理するため、網干港の傍に加工場を設けています。使用する醤油は龍野の淡口醤油と、調味料についても当地で生産される逸品にこだわり、微力ながらも当社商品を通じて播磨の特産品をPRしていると思っています。また多くのお客様に楽しんで頂

けるよう多様な商品を取り揃え、くぎ煮だけでも山椒や柚子、神戸牛入りなど色々変わり種を用意。ホタテや柳えび、ちりめん等の佃煮のほか、炭火で焼いた焼き穴子などもあります。是非一度ホームページをご覧ください。

### ○これからは

若い世代を中心に佃煮を食べる人が増えていると言われますが、誇れる日本の伝統・味を守るべく地域のイベント等には積極的に出ていくようにしています。

一方で、従来の感覚に縛られることなくユニークな発想で新たな佃煮開発にも努め、どんどん事業を推し進めていきます。

