

吾田醤油味噌醸造元

〒911-0848

勝山市鹿谷町保田98-17-2

TEL 0779-89-2628

FAX 0779-89-2628

● 企業情報

■ 代表者名 吾 田 泰 基

■ 連絡担当 吾 田 昌 郷

■ 設立年月 1874年（明治7年）

■ 資 本 金 一

■ 従業員数 家族にて営業

● 「技」のメインポイント

蔵元ならではの本物の味を提供

● 企業の経歴や事業内容

弘化元年、初代芳太郎が生まれた生家は油製造、酒造業、醤油味噌製造を兼営しておりました。そのうち醤油味噌部門を引き継ぎ、明治7年に分家して蔵を開いたのが醤油味噌醸造業への第一歩となりました。

● 自社のオンリーワン技術

醤油・味噌の仕込みには白山水系に水脈を持つ良質の伏流水を使用しております。

醤油も味噌もコクや旨味を引き出すため、蔵の木樽の中で一年という歳月をかけ、自然のままに発酵・熟成させております。醤油樽や味噌桶から直接詰めた蔵元ならではのできたての味を是非一度ご賞味ください。



● 自社の主要商品



● 130年日々努力

「ちゃんがりみそ」は生姜を混ぜ込んだそのまま食すお味噌で、夏場のお野菜やご飯のお供として好評発売中です。また、冬期限定の「はまなみそ」も毎年好評頂いております。

創業以来130余年、お客様には今も変わらぬ味をお届けさせていただきたく、伝統と心を大切にしながら、日々努力を重ねております。これからもご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

石畝岩七商店

〒911-0801

勝山市沢町1-1-23

TEL 0779-88-0522

FAX 0779-88-0526

● 企業情報

■ 代表者名 石 畝 紀 勝

■ 連絡担当 石 畝 智 子

■ 設立年月 1905年（明治38年）

■ 資 本 金 一

■ 従業員数 家族3名

● 「技」のメインポイント

100年を超える麴づくり専門店

● 企業の経歴や事業内容

初代石畝岩七に明治38年、旧大野税務署より麴の製造販売の免許が交付され、麴、味噌醸造業を始めました。昔は多くの麴屋さんがあったのですが今日では勝山で1軒となりました。

● 自社のオンリーワン技術

100年余り使い続けて麴菌（こうじきん）が息づく室（むろ）や桜の皮でできた500個の「もろくた（もろぶた）」の中でじっくりと2日間ほど発酵させます。大豆の1.5倍の量の麴を使った特製上味噌は割高ですが本物志向の逸品です。



● 自社の主要商品



● 100年手造り

100年余りの手造りにこだわった天然熟成の味噌なので大量生産は無理ですが、この味噌、麴にこだわりを持った人々に喜んでいただいております。

当店の味噌は、本店と市内各スーパーで販売しています。

株式会社 一本義久保本店

〒911-8585

勝山市沢町1-3-1

TEL 0779-87-2500

FAX 0779-87-2504

HP www.ippongi.co.jp/

E-mail info@ippongi.co.jp



● 企業情報

■ 代表者名 代表取締役 久保 格太郎

■ 連絡担当 管理部 村上 義紀

■ 創業年月 1902年（明治35年12月）

■ 設立年月 2000年（平成12年2月）

■ 資本金 1,500万円

■ 従業員数 40名

● 「技」のメインポイント

清酒「一本義」・「伝心」、焼酎、リキュール、清涼飲料（甘酒）の製造販売

● 企業の経歴や事業内容

明治35年（1902）創業。酒銘『一本義』の由来は、禅語「第一義諦（最高の真理、優れた悟りの智慧を極めた境地の意味）」から。藩政時代、この地を治めた勝山小笠原藩の御用酒として名付けられた銘を、創業後まもなく受け継ぎました。以来、百有余年に亘り、雪国に生きる人々の食生活の中で育まれてきました。

● 自社のオンリーワン技術

米、水、気候風土。全国有数の酒米産地である奥越前、霊峰白山の雪解け水に源を発する潤沢な地下水、醗酵・醸造には最適の雪深く寒冷多湿な冬。日本広しといえど、これほど酒造りの好環境が揃った地はなかなかありません。そして、百年間に亘り育んだ伝承の技で、キレの良い辛口を基調とした味わいの酒を醸しています。



● 自社の主要商品（ネット通販承ります）



● 蔵の物語

酒は食事を美味しく、楽しく賑やかにしてくれます。さらに、人と人の距離を近しくし、和と輪を繋ぎ、心を伝えやすくもしてくれます。皆様の食卓の中で、そうした魔法の一滴になれるよう、真心をこめて醸しています。

たまご工房 エグエグ

〒911-0802 勝山市昭和町1丁目7-40
はたや記念館「ゆめおーれ勝山」内
TEL 0779-64-5534
FAX 0779-64-5537
HP www.egu-egu.com/
E-mail eguegu@salsa.ocn.ne.jp



厨ぼうず

〒911-0031 勝山市長山町1-5-50
TEL 0779-87-3939
HP chubouzu.com/

● 企業情報

■ 代表者名	ます 榊 家 次 郎
■ 連絡担当	ます 榊 家 けい 子
■ 設立年月	2009年（平成21年）
■ 資本金	300万円
■ 従業員数	社員5名 P/A 15名

● 「技」のメインポイント

奥越の地卵を使用したフワフワ生地のパウンドケーキ、シュークリーム、プリン、焼き菓子

● 企業の経歴や事業内容

ランチ、ダイニングでの洋風フード及びドリンクの提供・洋菓子の製造販売

2003年 洋風ダイニング創業

2005年 (有)厨ぼうず 法人化

2009年 たまご工房エグエグオープン

2012年 ビュッフェ式ランチスタート

● 自社のオンリーワン技術

勝山は、繊維の里でもあります。このため当店は他の店舗に見られない反物の長さをイメージした「ゆめゴーゴロール」（55センチメートル）を考案しました。また、福井県立恐竜博物館をイメージして、ドーム型のスフレチーズケーキ「エッグドーム」を考案しました。いずれの洋菓子も形、味に苦心を重ねたものであり、これをバネにしてさらに新しい菓子づくりに挑戦してまいります。



● 自社の主要商品（ネット通販承ります）



● 自分の可能性を信じて！

私たち厨ぼうずグループは、勝山の食文化を通じて笑顔と喜びと感動を提供し、地域に愛されるNo.1を目指してまいります。

お客様の満足を私たちの満足とし、「幸福」の創造の為に挑戦し続け、積極的に取り組み、感謝の気持ちを忘れません！

有限会社 観 山 洞

〒911-0054

勝山市北郷町東野28-47

TEL 0779-89-1102

FAX 0779-89-3308

HP www.kanzandou.co.jp/

E-mail info@kanzandou.co.jp



● 企業情報

■ 代表者名 秦 靖 弘

■ 連絡担当 秦 靖 弘

■ 設立年月 1955年（昭和30年）

■ 資本金 1,000万円

■ 従業員数 15名

● 「技」のメインポイント

自家製あん（餡）

● 企業の経歴や事業内容

1955年 先々代が秦菓子店を創業

1970年 観山洞菓子店に改名

1980年 有限会社に法人化

1993年 小売店舗を構える

1994年 大本山永平寺御用達の命を受ける

《品質を第一に優先しています》

● 自社のオンリーワン技術

製あん（餡）と当社独自の「おやき」は自動化生産体制で殺菌出荷されています。また、当社の「恐竜っぽ」は、福井県観光連盟優良土産品審査で最優秀賞をいただきました。酒まんじゅうの中にあんとチョコレートを二層に包み、恐竜が『ぽっ』とほろ酔い気分になったような柔らかいイメージを出しました。現在、福井県立恐竜博物館やゆめおーれ勝山への来訪者の皆様からご愛顧いただいております。



● 自社の主要商品（ネット通販承ります）



（おやき）



（恐竜っぽ）

● 会社のモットー

時は経ても「心からお客様第一主義」を常にテーマとして掲げております。課題は多くありますが、こだわりの中に新感覚を取り入れたお菓子作りの仕事に、喜びと感謝をしながら社員と一緒に頑張っております。

千代鶴

本町厨房

〒911-0806

勝山市本町2-4-2

TEL 0779-87-2250

HP chiyozuru.wixsite.com/katsuyama



● 企業情報

■ 代表者名 豊嶋 優一

■ 連絡担当 豊嶋 恵子

■ 設立年月 1953年（昭和28年9月）

■ 資本金 個人

■ 従業員数 4名

● 「技」のメインポイント

地元で採れたおいしい野菜。毎日でも何度でも食べて欲しい味。

● 企業の経歴や事業内容

2016年、大衆食堂から新たに「おいしい、ちよ鶴」として生まれ変わりました。大衆食堂の経験を活かした「おいしい、ちよ鶴」では、「おろしそば」や「ソースかつ丼」、地元食材をふんだんに使用した「おいしいものランチ」が楽しめます。

● 自社のオンリーワン技術

地場産の農産物を使った伝承料理・郷土料理を「村祭りのごつつお」と名付けて加工販売しています。勝山を離れている方々に「勝山を思い出した、勝山に帰りたい」そんな味に仕上がっていると自負しています。



● 自社の主要商品



（とろっとろの昆布巻き）

● 食卓に「四季の彩り」

店内入り口には、四季の旬を詰め込んだお弁当、お惣菜がテイクアウトできる「ちよ鶴デリ」が併設されています。長年地元で愛されてきた炊き込みご飯「茶めし」をはじめ、ちょっとしたおみやげにぴったりな郷土料理の詰め合わせを、便利な真空パックで販売しております。また、提携している福井県内の名店のスイーツやコーヒー豆などの限定販売も見逃せません。

株式会社 のむきのエゴマ

〒911-0016
勝山市野向町龍谷2-21-1
のむき風の郷
TEL 0779-87-3322
FAX 0779-87-3322
E-mail qqnk8yz9k@abeam.ocn.ne.jp

● 企業情報

■ 代表者名	石 塚 善 榮
■ 連絡担当	藤 井 由紀夫
■ 設立年月	2008年（平成20年10月）
■ 資 本 金	311万円
■ 従業員数	5名

● 「技」のメインポイント

低温焙煎によるエゴマ油の搾油

● 企業の経歴や事業内容

私たちは、平成14年から始まった勝山市の「わがまち元気事業」を契機に、地元野向町で昔から大切にされてきた「エゴマ」を栽培することで町起しをしようとスタートし、平成19年秋には農家が一体となる耕作者で組織する生産組合「野向えごまの里」を立ち上げました。その後、平成20年10月に地元での一貫生産による商品化を目指し「株式会社のむきのエゴマ」を設立、平成21年1月に操業開始しました。現在、生産組合と会社が連携しながらエゴマの育苗から栽培、収穫、搾油など、商品に至るすべての工程を地元野向町で行っています。

● 自社のオンリーワン技術

エゴマの栽培自体は全国に点在していますが、搾油まで手掛けるところは数箇所しかありません。またその中でも、一般的な搾油方式は生産性の面からスクリュウ方式を採用していますが、高温になって栄養価を損なう欠点がある為、弊社では本場韓国のエゴマを見習って、長年のノウハウでスタンダード化している圧搾方式をそのまま採用し栄養価の確保にとことんこだわっています。



● 自社の主要商品



(受賞記念盾)

● エゴマのドレッシング好評

2013年末からエゴマ油に限らずなたね油、ひまわり油、椿油を商品化することが出来るようになりました。また、エゴマ油の応用商品としてエゴマドレッシングを開発しました。健康増進のため植物油シリーズやエゴマドレッシングを是非お試し下さい。

金花堂 有限会社 はや川

本 店

〒911-0803 勝山市旭町1-400-2
TEL 0779-88-4744
0120-884-851
FAX 0779-88-4844
HP www.habutaekurumi.com

プリズム福井店 (JR福井駅)

〒910-0006 福井市中央1-1-25
TEL 0776-26-5177



● 企業情報

■ 代表者名	早 川 常 夫
■ 連絡担当	早 川 常 夫
■ 設立年月	1927年 (昭和2年)
■ 資 本 金	300万円
■ 従業員数	15名

● 「技」のメインポイント

勝山銘菓・・・「羽二重くるみ」

越前勝山名物・・・「笹子寿し」

● 企業の経歴や事業内容

勝山の祭りには欠かせない郷土料理の一つに「笹ずし」があります。菓子屋ですが鱈（ます）の押し寿司を「笹子寿し」として製造し、勝山の名物になりました。

● 自社のオンリーワン技術

「羽二重くるみ」は、羽二重餅に自家製の甘く煮詰めた和くるみを練り込み、シュー生地でサンドした当店の看板商品で、餅菓子でありながら一切手粉を使わない商品で自社のオリジナルです。



● 自社の主要商品 (ネット通販承ります)



(羽二重くるみ)



(笹子寿し)

● 丁寧な菓子作り

一口食べて、また、食べたくくなるような菓子作りに努めています。

菓子処 まつだ

〒911-0806

勝山市本町3-2-10

TEL 0779-88-0475

FAX 0779-88-0475

E-mail hmatuda@sea.plala.or.jp

● 企業情報

■ 代表者名 松田 憲之

■ 連絡担当 松田 憲之

■ 設立年月 1921年（大正10年）

■ 資本金 ー

■ 従業員数 家族で営業

● 「技」のメインポイント

受け継がれた伝統を現在に活かす菓子処

● 企業の経歴や事業内容

創業以来80余年、勝山の地で和菓子作りに取り組んでまいりました。全て国産の豆を使用し、手間ひまかけた自家製あん（餡）のみで作っており、安心して召し上がっていただけます。

● 自社のオンリーワン技術

創業者 松田利蔵の意を受けて商品作りに愛情を注いでおります。

- ・勝山銘菓「おやき」…蓬（よもぎ）の香りが餡と絡み、上品な味となっております。
- ・勝山銘菓「勝山まんじゅう」…判付饅頭と言われ、お茶請けにどうぞ。
- ・どら焼き、地酒ゼリー、慶事用紅白饅頭等季節の和菓子を取り揃えております。

● 自社の主要商品



● 本物のお菓子

ご賞味いただいたお客様に喜んでいただけるよう、受け継がれた伝統を生かしながら時代に対応した菓子作りに努力して参ります。どうぞ本物のお菓子を召し上がってください。

松屋醤油味噌醸造場

〒911-0806

勝山市本町2-5-4

TEL 0779-88-1350

FAX 0779-88-1351

● 企業情報

■ 代表者名 松 村 信 吉

■ 連絡担当 松 村 信 吉

■ 設立年月 1892年（明治25年）

■ 資 本 金 一

■ 従業員数 4 名

● 「技」のメインポイント

四季に育まれた、深いコクと味わいの追求

● 企業の経歴や事業内容

徳川家康公二男結城秀康の子松平但馬守の御用人であった松村家の第14代小次郎が明治25年に醤油醸造を開始したのが源流と言われています。創業者、小次郎は尾崎紅葉等文豪と交流を深める等文人であったが、屋敷内の7つの蔵を醸造場に改造し、現在のキッコーマンの前身である銚子の茂木七郎右衛門の代より杜氏を招いて醤油造りを始めました。大正になり味噌造りも開始し、以後戦時中の食糧難に苦しみお客様のために、サツマイモや大豆の粉を活用した味噌を造りたいへん喜ばれました。何よりも地元のお客様を第一にという、ふるさと勝山への思いが松屋醤油の心の原点であります。

● 自社のオンリーワン技術

代々使い続けている諸味桶のある建物は、全体に良質の麹菌が棲みついた巨大な酵母蔵として作用し、雑菌を寄せ付けない安定した環境にあります。また醸造においては一切化学調味料を使わず、熟成にたっぷり1年間かけて造りだす自然派醤油だけにこだわり続けています。また、自家蔵で仕込みを熟成させた米麹たっぷりの味噌も独特の自然の甘味と豊かな香りで好評をいただいております。



● 自社の主要商品



● 昔ながらの製法

時代が変わり、健康志向、本物志向が一段と進む中で、どんな料理にでも安心してお使いいただける、コクと風味が豊かな醤油・味噌を、これからも昔ながらの製法に意気込みを加えて造り続けてまいります。