

地域の小さな醤油屋だから
できることがある。

小島 いつ頃から、醤油づくりを
されているんですか？

美智 創業は1823年、江戸後期
の文政6年です。もともと当家の先
祖は福島県に住んでいたため「福島
屋」という屋号を名乗っており、当
時は酒づくりもしていましたし、塩
や酢、漬物も取り扱っていたよう
です。1890年に醤油や味噌、しょ
うゆの実の製造に事業を絞り込み、
現在まで営業を続けてきました。

小島 来年で創業200周年とい
うことですが、やはり県内で一番歴史
がある醤油屋さんなんですか？

美智 古い方ではありますが、当社
よりも歴史の長い醤油屋さんもい
らっしゃいますね。

小島 醤油と聞いてイメージするの
は、大手メーカーの商品ですが、地



域ごとに醤油屋さんというのはある
ものなんでしょうか？

美智 昔はこの辺りにもたくさん
あったんですが、食文化の欧米化な
どに伴い減ってしまいました。当社
でも、出荷量がピークを迎えたのは
今から45年前、1977年のこと
です。その頃に比べると、醤油屋の
数もかなり減りましたね。

小田島 需要が減少傾向にある中、
事業を続けるためにどんな工夫をし
てきましたか？

新左衛門(以下、社長) 一つは、ニ
ーズに合った商品を開発し続けるとい
うことですね。当社も、さまざまな
味のしょうゆの実、おかず味噌をつ
くっていますが、かなり売り上げが
伸びてきています。

小田島 本当にたくさん種類があり
ますよね。すべて社長のアイデアな
んですか？

社長 もちろん会社みんなに相談
しながら開発は進めますが、始まり

Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内の食の魅力を
若者が発見！

庄内 オイシズム

Shonai Oishism 16

ハナブサ 醤油 × 山形大学 農学部

地域食文化
もっと開拓してみたい！

しょうゆの実
本当においしい！

時代に合わせた商品
づくり続けていきた
い

いつでも見学に
いらしてくださいね。

ハナブサ醤油株式会社
代表取締役
第15代
しんざえもん
佐藤 新左衛門さん

ハナブサ醤油株式会社
取締役
みち
佐藤 美智さん

山形大学農学部3年
みか
小島 史香さん

山形大学農学部3年
みお
小田島 実音さん

来年、創業200年を迎える
庄内町の老舗、ハナブサ醤油株式会社。
醤油の香り漂う蔵で、これまでの歩みや、
地域の醤油メーカーとして
生き抜くための戦略について伺いました。

INTERVIEW TIME

ハナブサ醤油のみなさん
ありがとうございました



醤油おにぎり、醤油塩の焼きおにぎり、芋煮など、ハナブサ醤油の商品を使ったたくさんの料理をいただいたが、どれもやさしくてホッとする味だった。

心も体も喜ぶ
おいしいものをつくり続ける



こけしがいっぱい



ハナブサ醤油の 商品ラインナップ

一般的な調味料の他、「しょうゆの実」などのご飯のおとも、「しょうゆの実せんべい」など、多種多様な商品を取りそろえている。中でもしょうゆの実は、肉と一緒に炒める、刻んだ野菜を漬けるなど、手軽に一品つくることができ、特におすすめしたいとのこと。

製造も営業も販売も
マルチにこなす
少数精鋭集団！



1~2年熟成させたもろみを、
布に包んで搾る
「槽掛け」の工程



ものが多く、庄内が米どころであることと、当社の事業とは密接な関わりがあるといえるでしょう。今後も食の都庄内の醤油屋として、おいしく体にいい商品をつくり続けていきたいですね。



お話を伺った場所

ハナブサ醤油

住/東田川郡庄内町余目字町161
電/0234-43-3012

募集中

一緒に取材を行ってくれる高校生・調理師専門学校生を募集中です。詳細は、Cradle事務局のメールにお問い合わせください。
Info@cradle-ds.jp

取材・編集・文・庄内オアシズム編集部 工藤拓也
写真・イラスト・岡真由美
協力ハナブサ醤油 山形大学農学部

お知らせ

「食の都庄内」 サポーター 募集中!

山形県庄内地域「食の都庄内」をクチコミ・SNSなどいろんな場面で広げて応援してください!



申込みは
コチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議