

海外へ販路拡大 時代とともに進化する老舗

柴沼醤油醸造

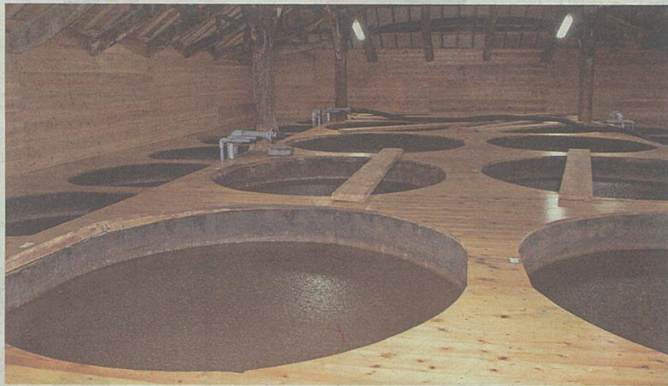
江戸時代、水戸と江戸をつなぐ水戸街道が走り、江戸湾までの水路が形成された土浦。水陸交通の拠点として商業が栄え、千葉県の野田、銚子と並ぶしょうゆの名産地といわれた。この地で1688(元禄元)年に創業し、327年の歴史を持つしょうゆ醸造の老舗がある。

伝統守りつつ挑戦

「柴沼醤油醸造」。江戸、大正、明治の木樽約80荷を有し、職人が仕込みに最適な状況を見極め、手間を惜しまずにしょうゆを造り上げる。その伝統的な製法を守り続ける一方で、充填から出荷までの工程は最新の技術を用いて安心安全に努めている。

「柴沼」を継ぐ直系の長男、柴沼秀篤さん(36)は18代目にあたる。「古き良き」を大切にしながらも、過去にとらわれず新しいことに挑戦している。

海外への販路拡大もその一つだ。きっかけは5年前、東京都のとある商社に「オーストラリアへの輸出に興味はないか」との話をもちかけられたこと。だが、取引に関し未知数なところ



压榨を控えた熟成もろみ
が木樽に入っている
—茨城県土浦市

もあり、一度は断った。それでも、その商社はアプローチを続けてきた。柴沼さんはずいぶん、オーストラリアに行くことを決心する。社員らとシドニーやメルボルンを見て回ると、1000軒を超える和食の店があり、そのマーケットの広がり

に驚かされた。一族経営で300年以上も続いていること、しょうゆの呼び名「むらさき」にまつわる話、柴沼家の商号「キッコーショウ」の由来……。現地を店を訪ね、柴沼醤油醸造にまつわる「ストーリー」を説明すると、相手は興味を持ち、真剣に聞いてくれた。

商社とタッグを組んで始めた輸出は取引先や注文数を増やし、年間輸出額は7000万円までになった。2012年には営業職を設け、イギリス留学の経験がある女性を採用した。

「自分たちのしょうゆを評価してくれる国があり、買いたいと言ってくれることに商売の喜びを感じている」

消費者目線で発想

消費者のニーズに合わせた商

品開発にも取り組む。13年5月に発売し、好評を博したパイ菓子「むらさきつくば」は、つくば市にある洋菓子店とのコラボレーションによって生み出された。しょうゆの良さを見直してもらおうと、蔵の見学に来た若い主婦の声がヒントになったという。

蔵の見学は先代から実施しているもので、年間4000人ほどが訪れる。見学者の対応は、海外出張などが無い限り柴沼さんが

担当している。客の生の声を聞き、同じ目線に立てる貴重な場所と考えているからだ。

「お客さまが喜ぶ商品を作ることを心掛けているし、商品のファンを増やしたい。その思いは自分の中で崩さないようにしている」

柴沼さんには今、思い描いているプランがある。例えば漁業従事者と連携し、とれたての魚と自社の新鮮なしょうゆを直接、消費者に届ける仕組みだ。これを農家や養鶏業者に当てはめれば、収穫したばかりのコメ、産みだての卵としょうゆを組み合わせた、鮮度の高い「卵かけごはん」を食卓に提供することができる。

「お客さまはもちろん、われわれも他業種も喜ぶような仕事をしたい」

時代の流れとともに改善できることは改善し、土浦市の一企業として国内外に商品の価値を伝えていく。若き18代目は「老舗」の進化に情熱を注ぐ。

(海老原由紀)

■会社概要

▷本社—茨城県土浦市虫掛374

(☎029・821・2400)

▷設立—1958年9月

▷資本金—1000万円

▷従業員—60人

▷売上高—10億5000万円(2015年3月期)

▷事業内容—しょうゆ、調味料の製造

茨城発

輝く

「おいしいもの」自社で独自開発

—どのような考えで商品開発にあたったのか

「コンセプトは『おいしいものを作ろう』。コラボ商品のほかにも、炊き込みごはんの素や南高梅のしょうゆ漬など、自社独自でさまざまな商品を開発している。なるべく保存料を使わないようにしている。自分が手掛けることもあるし、スタッフが開発したものもある」

—生活の拠点は

「かつて(会社の敷地内にある)築305年くらいの母屋に住んでいた。20〜30人で暮らせるほどだったが、核家族で住むには広くなって……。小学2年のときに家族で茨城県つくば市に引っ越した。今は川崎市に住んでいる。仕事柄、都内や海外に出掛ける機会が多い。距離を保ち、広い視野で会社を見なければいけないと思っている。週3、4日は土浦市、残りは川崎市というサイクルだ」

—熱中したことは

「小学生からテニスを始めた。茨城県チャンピオンになったし、



柴沼 秀篤社長

しばぬま・ひであつ 東京農大卒。大手食品メーカーに就職。営業のほか、マーケティングや商品開発を経験した。2008年に柴沼醤油醸造で働き始め、13年から経営や業務の全てを任されている。36歳。茨城県出身。

高校生のときはインターハイに出場もした。大学はテニスもできるところを探したし、卒業後の就職先は大手食品メーカーかスポーツメーカーのどちらにしようか迷っていたほどだ」

—娘が3人いるが、19代目にさせたいか

「この家に生まれたから継がなければいけないという押しつけは、時代の流れに沿わない。継いでくれればうれしいが、まずは子供が『継ぎたい』と思えるよう

に、お客に喜ばれ、自分たちの仕事に誇りを持てるようにしなければいけない。自分がどれだけこの会社を魅力的にできるかにかかっていると思う」

—今後やってみたいことは

「都心の子供たちに大豆や小麦作りを通じて農業の良さを味わわせたい。作物を収穫し、しょうゆを造って、味わって……。ものづくりの大変さ、大切さも学んでほしい。そんな経験ができる場を設けたい」

イチ押し

まろやかで深い味わい「紫峰」



コアなファンも多いというしょうゆの「紫峰」

料理との相性を考え、だしやみりんを加えて味わい深く、まろやかに仕立てる板前こだわりのしょうゆ。そんな味を家庭でも気軽に楽しんでもらいたいと製造された。

木桶で熟成し、压榨した生醤油に、かつおだしで味を調えた。柴沼醤油醸造の主力商品になっている。

そのまま刺身につけて食べても合うが、手間のかかる煮物もこの商品一つで簡単に味付けできるという。ゆでたパスタにこのしょうゆとバターを合わせて調理すれば、和風パスタも手軽に作れる。

使い勝手が良いと1ℓ瓶を購入していくコアなファンも多い。歌舞伎俳優がお中元やお歳暮の贈答用として推薦したこともある。150ℓ卓上瓶は300円、500ℓペットボトルは380円、1ℓ瓶は680円(いずれも税抜き)。