

みなまた
元気な
事業所ファイル

かまぼこ
木村蒲鉾店

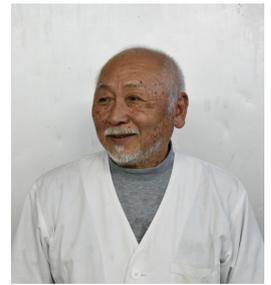
所在地 桜井町 3-4-2

創業 明治41年

従業員数 3人

事業内容

○蒲鉾、竹輪、天ぷら、
からし蓮根などの製造販売



代表
木村 一男さん

当店は明治41年に私の祖父が創業した、今年で117年目を迎える蒲鉾店です。店舗やオンラインでの販売、卸売のほか、イベントでの出店販売などを行っています。

私は高校を卒業後、大阪の蒲鉾店で修行し、20歳のときからこの店で父とともに働いてきました。15年前に父が引退し、今は、週に1度1人手伝いに来てもらっています。基本的には私と妻の2人で働いています。

商品は、蒲鉾、竹輪、オランダ揚げなど30種類を販売しており、サラダ玉ねぎや地ダコなど水俣の特産品を練り込んだものも製造しています。からし蓮根には、水俣の味噌店に調合してもらった当店のからし蓮根専用の合わせ味噌を使用しており、地元のもの美味しさを生かした商品づくりを心がけています。



▲熟練の技で竹輪をつくる様子

商品は、先代から受け継いだレシピでほとんどを手作業でつくっています。添加物の増量剤や弾力を強くする品質保持剤も使用せず、すり身の水分量やすり方ですばよい食感に仕上げています。昔は、イベントに出店しても公害が起きた水俣の店というだけでつらい思いをしたこともあります。しかし、水俣特産のサラダ玉ねぎを蒲鉾に練り込んで販売したところ人気商品になり、受け入れてもらえるようになりました。水俣の認知度も向上してきました。優ると感じます。利益ばかりを優先するのではなく、水俣だからこそ安心安全な商品を提供を持ってお客様に提供できるような、これからも蒲鉾づくりと向き合っていきます。

地元LOVE # 100年の味

水俣の海と大地の恵みを生かして作る「うまい」練り物！

100年前から続く職人技、今も全力進化中。

美味しいって、地元のパワー。

水俣の味、これからもアップデートしていきます。

