

服部醸造株式会社

創業昭和2年 今年で90年 味ひとすじに・・・



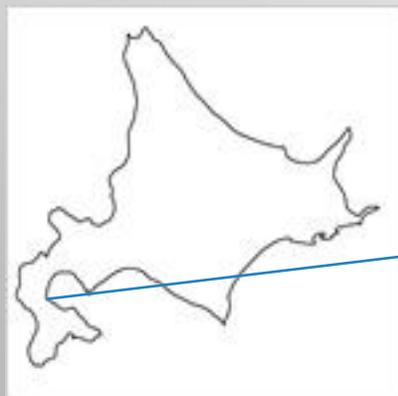
創業昭和二年。
選び抜かれた
伝統の味と香り。



平成27年 9月9日

■事業内容

1. 企業名 : 服部醸造株式会社
2. 本社所在地・事業所所在地 : 北海道二世郡八雲町東雲町27
3. 創業年次: 昭和2年4月
4. 代表取締役社長: 服部雅彦
5. 営業体制・マーケティング体制(営業専門部門・消費地の営業拠点)
八雲本社2名+社長+専務 札幌営業所1名(マネージャー) 函館営業所1名
6. 生産品: 味噌・醤油・調味料



八雲町



■弊社のある八雲町とは

■服部醸造のある「八雲町」とは



太平洋と日本海 「二つの海」を持つまち



■町の由来

町名は明治14年に徳川御三家の一つ、尾張藩(名古屋)の旧藩主徳川慶勝侯が、豊かで平和な理想郷建設を願い、古事記所載の日本最古の和歌である須佐之男命(古事記)素盞鳴尊(日本書紀)(スサノオノミコト)が読んだ「八雲立つ 出雲八重垣妻籠みに 八重垣作る その八重垣を」を引いて名付けました。

■八雲町のおいたち

旧八雲町は開拓の祖、旧尾張藩主徳川慶勝侯が北海道開拓と併せて旧臣授産のため、遊樂部の土地の下付を願い出て明治11年、総人員72名を移住させたことから本格的に開拓が進められた。これが、八雲町の組織的団体移住者のはじまりであった。

■二つの気候

気候は太平洋側と日本海側で異なり、太平洋側では年平均気温7.9℃、日本海側では暖流の影響を受け年平均気温9.1℃となっています。降水量は太平洋側が夏に多く、冬に少なくなるのに対し、日本海側では冬に多く、夏に少なくなる傾向が見られます。

□八雲は気候的な特徴として霧が発生する日数が多いことで湿気が多く湿った環境を好む「菌」にとっては繁殖しやすい環境です。

□麹菌や酵母など微生物の力によって、発酵・熟成がすすみやすく、味噌・醤油づくりには適した環境となります。

□たんぱく質を分解して種々のアミノ酸に変える工程を、すべて麹菌がつくる酵素の働きでおこないますので深い味わいになります。

■商標⑧の由来について

商標⑧の由来について

1. 服部家は祖先、伊賀の国にありて福島政則に仕えたのち事ありて名古屋の尾張に服部家代々仕え、明治維新に服部家が北海道開拓の使命をにない、藩士一族とともに渡道し、八雲にその開拓の鍬を打ち込んだのであります。

2. 明治16年に徳川家が自給自足の為に、又、地元住民の食生活の安定のために徳川家は農場において味噌醤油の製造に着手し、尾張八郡を象徴する尾張藩の印⑧を創業の商標と定め、発売したのであります。⑧の印はその後名古屋の市章ともされました。

3. 昭和2年服部家において製造をはじめるにあたり、曾祖父伝次、徳川義親氏とことのほかの御親交にあずかり、服部醸造の創業にあたり徳川家所有の⑧の商標を下賜せられ、今日伝統ある⑧の商標を服部醸造が受け継ぎ、徳川家の加護と皆様のお蔭で今日におよんでおります。



■代表商品紹介

90年間愛されている
「OKみそシリーズ」



徳川家献上商品
「舞シリーズ」



2016年新幹線開業を記念した
脇屋シェフのとのコラボレーション商品
青森産にんにく使用
「脇屋シェフのにんにく醤油」



東京赤坂「Wakiya 迎賓茶楼」総料理長
モダンチャイニーズの第一人者
脇屋友詞シェフ × 服部醸造株式会社

脇屋シェフプロデュースの にんにく醤油

2015年に予定の函館～青森間の新幹線開通を祝い、函館の老舗味噌醤油メーカーの醤油と青森産のにんにくを組み合わせてみました。
モダンチャイニーズの第一人者 脇屋友詞シェフの考案により、和食、中華、イタリアンなど幅広い料理にお使いいただける万能調味料が完成しました。乾燥にんにくが醤油をたっぷり吸収することで、角のないまるやかな味わいが実現。使い切っても、詰め替え醤油を足せば、美味しさが続きます。

- 野菜炒め、炒飯、焼きそばの味付けに。香ばしく旨味たっぷり仕上げられます。
- バターを加えて温めれば、魚介や野菜のソースに早変わり。
- にんにくを刻んでパスタの風味づけに。

◆詰め合わせセット
脇屋シェフの
にんにく醤油
200g/ビン×1本
本醸造（詰め替え醤油）
手造り醤油
300ml/ビン×1本

■内容量 200g

■農商工連携認定品

■新たに服部醸造を代表する味噌【オール八雲みそ】

＜八雲町の「大豆」「米」「塩（海洋深層水）」を使用＞

大豆（太平洋側の旧八雲町）

- ・八雲は酪農が古くから盛んで、たい肥をふんだんに使用できる環境にあり、肥沃な土壤に恵まれている。
- ・八雲町は農地総面積の中で豆畑の占める割合は少ないので、地力を維持することができる。
（量産地域では、連作により土が痩せているが、八雲は連作障害が少ない）
- ・量産が進んでいる十勝産のものと比較して、粒が大きく、肉厚であり、甘みも強い。
- ・八雲の大豆は味噌の原料として優れたものである。米（日本海側の旧熊石町）
- ・冷涼湿潤な太平洋側の気候条件とは異なり、夏は晴れる日が多く米の栽培に適している。塩・海洋深層水
- ・八雲町では良質でクリーンな海洋深層水を取水・供給するための海洋深層水取水施設等を整備しております。
- ・熊石沖水深300M以深の「日本海固有水」と称される海洋深層を使用しています。太平洋側の海洋深層水に比べ、特に水温が低く安定しており、溶存酸素が多く含まれています。
- ・熊石の海洋深層水はミネラルがバランス良く含まれ、栄養が豊富で不純物の少ないクリーンな清浄性が特性です。

服部醸造では、この海洋深層水を使用して味噌を製造しております。



■海外での試食販売

■海外への販路拡大

昨年はシンガポール、今年はマレーシア・タイへの視察、商談・試食販売を行いました。

「舞 みそ」 50個前後完売

「舞 醤油」 50本前後完売

「あまーい醤油」100本前後完売

海外の方にもわかりやすいよう、味噌汁などを店頭で作り、試食を行いました。興味を持たれているお客様も多く、日本の伝統調味料を宣伝できいい結果となりました。



■工場見学・味噌造り体験

八雲小学校3年生の社会科見学では毎年恒例で工場見学を行っています。

その他、味噌教室や味噌造り体験が出来ます。



バスツアーでのお客様対応の味噌造り体験なども行っています。

皆さんでわいわいと豆を潰し樽に仕込み、

3か月間当社工場にて熟成を行い後日、お客様にお届け致しました。



■工場見学費用について

例

バスツアーの方40代から50代のお客様30名(10名以上からご対応します)1人/1KG袋

◎体験後、3か月間弊社工場にて発酵熟成を行い、後日お届け致します。

味噌造り体験・工場見学@2,000円(材料費・送料込み)

※昼食付(八雲のもち米を使用したおこわ+自慢の豚汁+八雲の漬物)別途500円かかります。昼食内容はご相談にのります。

・約2時間の味噌造り体験と工場見学をされる場合は、2時間半ほどかかります。(昼食付の場合3時間程)体験後は、敷地内にあります直売所にて弊社商品や地域の特産品を購入できます。

(別途資料にてご紹介)

■直売所⑧ショップOPEN

平成26年9月オープン

敷地内にある自宅を改装し、直売所の⑧ショップをOPEN致しました。

直売所限定商品の販売や喫茶コーナーでは味噌汁・おにぎりセットも販売しております。

