



今年で創業116年。伝統の木桶仕込みの

醤油は、全国醤油品評会優秀賞を過去3回受賞。伝統を守りながら時代に沿った新しい取り組みにも力を注いでいる黒澤醤油店。創業当時の蔵を改装したレトロでおしゃれな雰囲気のお店では、醤油はもとより、その醤油をベースにたれ・つゆ、ソフトクリームやプリンなどの醤油スイーツなどを販売しています。「家庭でも手軽に使えるたれ・つゆや、子どもから大人まで楽しめるスイーツをきっかけに、醤油そのものに興味を持ってもらいたい。そのため工夫を常に考えながら仕事に向き合っています」と、にこやかに話すのは、スイーツの販売・開発やカフェの運営を担当する渡邊真樹子さん。店舗併設のカフェは今年3月にオープン。完全予約制のランチのみの営業で、すべてのメニューに醤油や麹などの発酵食がふんだんに使われています。

発酵食品マイスターと発酵食健康アドバイザーの資格を持つ渡邊さん。発酵に関する知識を持ち、もつとお客様に寄り添った接客がしたいと思い、勉強を始めたそうです。「お客様と接するときには、醤油の使い方を積極的に伝えるよう心掛けています。醤油の味を、ぜひご家庭での料理にもつと取り入れてもらいたい。カフェのランチをきっかけに『今日帰ったら作ってみようかな』『醤油で味付けすれば作れるんだ』なんて思ってもらえたらうれしいし、何より日本の伝統的な食文化を伝えるお手伝いができるよう、頑張っていきたいです」と、笑顔を輝かせて話していました。

働く暮らし

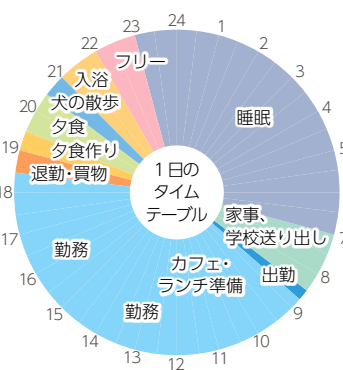
ひたちなかを

好きになる

Vol.15

日本の産業を支える市内中小企業でいきいきと働く人たちを紹介いたします。

毎日食べる物で美味しく健康になってほしい



ON

OFF

阿字ヶ浦海岸は、子どもの頃から今に至るまで、遊びに仕事に本当によく行っている、思い出がたくさん詰まった大好きな場所。最近では相棒のバイクに乗って行くことが多いです。最初は中型バイクに乗っていましたが、大型バイクに魅了され、すぐに免許を取りに行きました。今では時間があればどこまでも行っちゃいます(笑)バイクで走ると気持ちがすっきりするし、ひとりでも仲間とも楽しめるのがいいですね。



阿字ヶ浦海岸

取材協力企業



(有)黒澤醤油店

馬渡 1260
☎ 272-3776

代表者：代表取締役 黒澤 仁一
創業年：1905年7月(明治38年)
資本金：300万円
従業員数(男/女)：9人(3人/6人)
平均年齢：42歳
月平均残業時間：約40時間
H31年採用：新卒：0人/それ以外：2人
勤務時間：8:30～17:30(年間休日130日)
有給休暇の平均取得日数 10日/年
育児休業取得：男0人、女2人(H27～30年度)

広報・商品開発部
渡邊 真樹子さん(41)
市内在住、出身。
平成31年入社。