

地域と中小企業を元気にする商工会議所

商工さかた

Monthly Commerce and Industry Newsletter

10

October
Vol.517

[今月の商工さかた]

- * 酒田市長・酒田市議会議長へ要望書を提出
- * 第59回優良商工従業員表彰受賞者
- * 会員@Home (有)ファニーメイク荘内

 120
ANNIV.TH

酒田商工会議所会報2017

総会員数 | 1,935事業所

[平成29年9月19日現在]

● 酒田商工会議所の
ホームページをご覧ください。

[酒田商工会議所](#)

[検索](#)



今年度の表紙のテーマ
「酒田のご長寿企業」
漬物の梨屋 (1855年創業)

「漬物の梨屋」七代目店主となる齋藤真さん。庄内地方特産の在来野菜を中心に、下漬けからすべて手づくりで漬物を製造している。旧八幡升田地区で100年以上前から栽培されている「升田カブ」を、生産者と市内の小売店と提携し、3年前から甘酢漬けの商品化に意欲的に取り組んでいる。





酒田のご長寿企業

文人にも好まれた伝統の味。 庄内特産の素材を厳選し製造販売。

「漬物の梨屋」の創業は1855年(安政2年)で、昭和初期までは酒類や薬品の販売も行ってた。

大正14年10月、当時皇太子の昭和天皇が巡幸された際に、4代目徳三郎氏が

「奈良漬」を献上した。作家の山口瞳氏は昭和54年に酒田を訪れ、

「温海かぶの甘酢漬」を購入したエピソードを『酔いどれ紀行』で紹介している。また、

向田邦子氏も「民田茄子のからし漬」を気に入っていた。昭和47年には秋鮭とイクラを吟醸粕で漬けた

「最上川漬」の商標権を取得。現在は、店舗や物産館、インターネットでの販売に加え、

ブログやフェイスブックで庄内の食文化の情報発信も行っている。

漬物の梨屋

酒田市中町二丁目1-1

tel.0234-22-0252

営業時間/9:00~18:30(元日のみ休業)



赤かぶ・小茄子・青菜漬は秋冬の人気商品



民田ナスの漬け込み作業



店内には常時20種類以上の漬物が並ぶ



皇室に奈良漬を献上した際の添え書き

 120 ANNIV. 120周年記念ロゴについて

海のきらめきと船の帆を意味する12個のピースは、酒田商人の結束と120年という歴史を表し、未来に向けてさらに積み重ねられていくようにとの願いを込めています。