

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

5

May
Vol.512

[今月の商工さかた]

- ★ 部会の再編成について
- ★ 山形県商工業振興資金のご案内
- ★ 酒田市の各種助成制度の紹介
- ★ 会員@Home セカンドリーフ(株)

 120
ANNIV.TH

酒田商工会議所会報2017

総会員数 | 1,933事業所

[平成29年4月18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」
今井漬物店 (1834年創業)

明治初期に漬物製造専門となった「今井漬物店」6代目となる今井清彦さん。店自慢の酒粕を使った「なら漬」は、江戸時代の西廻り航路の交易で製法が伝わってきた。「しその実漬」をちらし寿司に混ぜたり、バターと合わせステーキソースにするなど、漬物を料理の調味料として活用するレシピも考案している。





酒田のご長寿企業

地元の旬の野菜を伝統製法で漬込み、 素材の旨みを引き出している。

今井漬物屋の創業は1834年(天保5年)で、当時は漬物製造販売の他に、海産物の加工と卸売も行っていた。江戸時代の寺町周辺には多くの酒造所があり、青果市場が開設されてからは野菜の塩蔵が普及し、酒粕を使用した漬物づくりが盛んに行われた。現在は亀ヶ崎地区の鵜渡川原キュウリ、宮野浦のラッキョウ、浜中の干しダイコンなど、厳選した在来野菜を使用し、創業当時から伝わる技術に磨きをかけて、県内外のお客様にふるさと酒田の味を届けている。

今井漬物店

酒田市中町一丁目3-32

tel. 0234-22-0562

営業時間/9:00~18:30(不定休)



風味豊かで色鮮やかな漬物



お客様の注文に応じた詰め合わせにも対応



ショーケースには常時20種類以上の商品が並ぶ



酒田大火後に建替えられた往時をしのぶ店舗

 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。