

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2002年放送分\(非公開\)](#) > 8月10日放送分 味を守り 攻めの販売！ みちのく しょうゆ醸造元

8月10日放送分 味を守り 攻めの販売！ みちのく しょうゆ醸造元

10日(TX・TVO)

11日(TVA・TVH・TVQ・RCC)

12日(BSJ)放送

秋田県角館町の地において150年の時を重ね、じっくりゆっくり秋田の味を醸し出し続ける(株)安藤商店(資本金1,000万円、従業員42名)。

同店は、立地特性に応じた味噌・醤油・漬け物の製造販売を行い、消費者ニーズに対応した商品開発を積極的に展開している。

地域と一体となって町全体の発展に貢献している同店の活躍を紹介する。

味を守り 攻めの販売！

みちのく しょうゆ醸造元

[視聴覚教材No. TV14-19](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



「安藤専務と志垣さん」

安藤商店は江戸時代半ばから続く味噌醤油の醸造元。

- ・観光スポットの武家屋敷街
 - ・大型観光バスが入り易い国道沿い
 - ・古くからの商店街にある本店
- 場所の特徴に合わせた店舗を展開。

武家屋敷や商家の蔵屋敷が立ち並ぶ歴史情緒豊かな観光地。

「ここへ来てはじめて美味しさが解る。東京には置かない。」と語る安藤専務。

POINT: ここでしか売らない



「角館の街並み」



「100年前に建てられた蔵」

「醤油という古臭い調味料の本当の良さを解ってもらうためにお菓子にした。」と安藤専務。

POINT: 観光客の好みに合わせて新商品開発



昔ながらの無添加天然醸造にこだわり、老舗にしか出来ない伝統の味を守り続けている。

POINT: 伝統の味を守る



「元祖しょうゆソフトクリーム」



「がっこの天婦羅、稲庭うどんのがっこ和えなど…」

地元農家の野菜。

自社製の味噌醤油を使った安藤商店の漬物。

漬物を素材に懐石料理を考案した料理店。

地域の力を結集した新しい角館名物を目指す！

秋田では漬物のことを「がっこ」と呼ぶ。安藤商店の「がっこ」を使った新しい料理法を提案する店が登場！

POINT: 地域一丸となることで発展



料亭『稲穂』亭主後藤さん 安藤専務

[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN