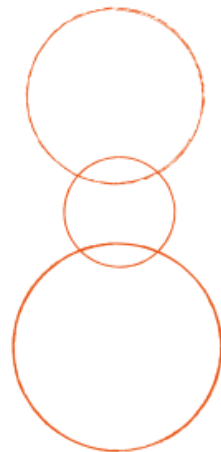


会社概要



株式会社 三味酒庵



三味酒庵



会社概要



社 名 株式会社 三味洪庵

所 在 地:京都市東山区三条通白川上石泉院町393番地

創業1861年 創業者 岡嶋 嘉平

会社設立:1986年(昭和61年)年5月15日

資 本 金 1,000万円

事業内容 西京漬け、佃煮、各種惣菜、但馬牛・但馬玄各商品
卸・小売販売

従業員数 13名(パート含む)2017年2月末現在

年 商 1億円

役 員 代表取締役 戸 川 賀 永

取締役 戸 川 貴 仁

会社経歴



- 会社経歴 1861年(文久元年) 創業 初代 岡島嘉平 三味洪庵となる「大津屋」開業
1885年(明治18年) 二代目 岡島初造
平安神宮鳥居付近で、「萩の茶屋」という料理屋を開業
1900年(明治33年) 初期 三代目 岡島とよが三代目として萩の茶屋を継ぐ
1948年(昭和23年)11月 四代目 戸川一男 東山区にて店舗移設、工場を構え
中央卸売市場に出店
1986年(昭和61年) 5月 法人化 平安神宮神宮道にて店舗移設開業
1993年(平成 5年) 3月 「小だこ」 大阪府知事賞受賞
1997年(平成 9年) 3月 「ちりめん山椒」 水産庁長官賞受賞
2000年(平成12年) 5月 現在地に本店移転
2001年(平成13年) 4月 JR西日本伊勢丹店出店
2003年(平成15年)10月 「おぞよ味噌」 農林水産大臣賞受賞
2003年(平成15年) 7月 「京のおぞよ」 商標登録
2005年(平成17年) 3月 「黒ちりめん」 水産庁長官賞受賞
2006年(平成18年)11月 「三味洪庵」 商標登録
2006年(平成18年) 6月 「ちりめん山椒」 世界モンドセレクション金賞受賞
2006年(平成18年)12月 本店白川店へリニューアルオープン
2007年(平成19年) 6月 「ちりめん山椒」 世界モンドセレクション最高金賞受賞
2008年(平成20年) 6月 「ちりめん山椒」 世界モンドセレクション三年連続金賞受
2017年(平成29年) 10月 三味洪庵本店・夜間営業開始

直販店 三味洪庵本店、JR西日本伊勢丹店、自社ECサイト、楽天市場店

主な販売先 ミリエーム、京都のれん会、リーガロイヤルホテル京都、グランドプリンスホテル、
JR京都伊勢丹、ワタベウエディング、高島屋、LSTウエディング、大丸松坂屋、
京都産業振興センター、嵐山温泉花伝抄、リゾートトラスト、天満屋、

関連会社

株式会社 戸川

三味洪庵の歩み

時は一八六一年江戸末期、新撰組の結成、明治の足音がかすかに聞こえだした頃、三味洪庵の前身である大津屋が誕生しました。

一八六一年 初代 岡島嘉平

鳥取県松平藩勘定方であった初代の岡島嘉平は、公家の壬生様と上洛し、一八六一年に岩倉具視卿の命を受け北前船で運ばれてきた昆布やニシン等の食材を京都で安定供給するために商いを始めました。その時、屋号を後の三味洪庵となる「大津屋」としました。三味洪庵では、岩倉卿より発行された開業許可証を今も大切に保管しています。



一八八五年 二代目 岡島初造

二代目の岡島初造は平安神宮鳥居付近で、「萩の茶屋」という料理屋を始めました。現在の三味洪庵がある場所です。

一九〇〇年代初期 三代目 岡島とよ

初造の長女・岡島とよが三代目として萩の茶屋を継ぎました。そしてとよの夫が戸川友市です。とよは料理屋を営む井上家に婿入りした兄に惣菜・佃煮のノウハウを教してもらい、現在の味の基礎となりました。



一九四八年 四代目 戸川一男

第二次世界大戦が終戦を迎え、米軍の駐屯地を作る為に平安神宮付近の店に立ち退き命令が出されました。そして萩の茶屋も移設することになりました。その後三条白川に工場を構えて中央卸売市場に出店し、卸売りが中心となりました。

一九八六年 五代目 戸川賀永

百何十年に亘り受け継いできた京都の味をお客様に直接お届けしたいという五代目現会長戸川賀永の思いにより、東山区平安神宮に帰ってきて商いをしているのが三味洪庵です。

「各種受賞遍歴」



1993年(平成5年) 全国水産加工たべもの展 大阪知事賞受賞

「小だこ」

1997年(平成9年) 全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞受賞

「ちりめん山椒」

2003年(平成15年)全国佃煮品評会 農林水産大臣賞受賞

「おぞよ味噌」

2006年(平成18年)世界モンドセレクション 金賞受賞

「ちりめん山椒」

2007年(平成19年)世界モンドセレクション 最高金賞受賞

「ちりめん山椒」

2008年(平成20年)世界モンドセレクション 金賞受賞

「本棒鱧」

世界モンドセレクション 銀賞受賞

「ちりめん山椒」

2009年(平成21年)世界モンドセレクション 金賞受賞

「本棒鱧」

全国水産加工たべもの展 大阪知事賞受賞

「本棒鱧」



三味洪庵 商品へのこだわり

●ちりめん山椒

三味洪庵の看板商品「ちりめん山椒」は、瀬戸内や南九州の海でとれたちりめんの食感と、和歌山県産のぶどう山椒の風味が香る逸品です。味付けは秘伝の調合で合わせた出汁を使い、最後に伏見の清酒で風味を整えます。シンプルな材料だけを使いながらも、ご家庭ではできない味に仕上げることができるのは繊細な熟練の手仕事あってこそ。

60年間にわたって三味洪庵の調理場に立ち続けてきた職人を筆頭に、熟練の職人たちが京都の食文化に育まれた三味洪庵の味を今に伝えます。

ちりめんのやわらかな食感は、直火で一気に焚き上げることで生まれます。

鍋を火に掛けている間、職人はかたときも目を離さずにぐつぐつと煮立つちりめんの色を見極めていきます。攪拌は最小限にとどめ、天然のちりめんの美しさが崩れないように心がけています。ちりめんや山椒は産地で厳選されたものをさらに選別して色とかたちの美しいものだけを使います。

その味を最大限に引き出し、お客様のもとへ届けるのが使命だと職人は話します。

「天然の食材に同じものはひとつとしてありません。それを『三味洪庵の味』に仕上げるのが私たちの仕事です」

丁寧に、愛情を込めて、自然の恵みにそっと手を加える職人の手仕事、「京のおぞよ」の味を守り続けています。

「京のおぞよ」京言葉で母から娘へと代々受け継がれる「おかず」の意味。



三味洪庵 商品へのこだわり

●西京漬け

食材の旨味を引き出す、熟練の技

三味洪庵の西京漬はやわらかな食感と香り高い風味の逸品。魚や肉の旨味を最大限に引き出す西京味噌にじっくりと漬け込みました。全国から吟味した旬の食材を、京都の伝統の味でお楽しみ頂けます。

職人の朝は、味噌床を整える作業から始まります。京都産の西京味噌をベースに独自の製法で味を整えてゆきます。三味洪庵自慢の味噌床には合成着色料や化学調味料等は一切使用していません。新鮮な食材を活かすため、自然食材だけでつくりあげた風味です。全国から吟味した旬の魚介類のほか、「幻の但馬牛」と呼ばれる但馬玄(たじまぐろ)の肉の西京漬も自慢の逸品です。

職人は、切り身の方向を合わせながら二段、三段と味噌を挟み込みながら漬け込んでいきます。およそ48時間から72時間程度寝かせることで西京味噌の味わい深い風味が熟成されます。大自然が育んだ旬の食材、京都に伝わる伝統の技。三味洪庵自慢の西京漬は、手間と時間を惜しまない、地道な職人の手仕事によって受け継がれています。

