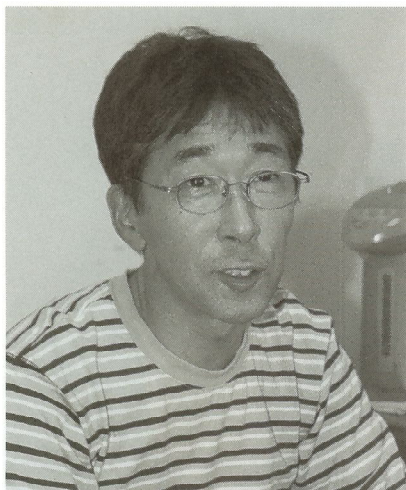


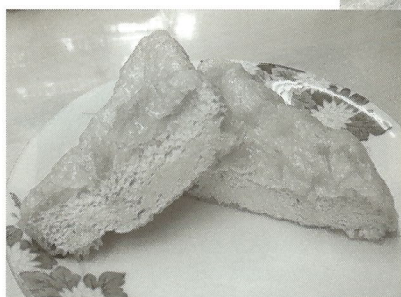


# 一度食べたらくせになる 特別製法でつくる絶品油揚げ!



専務  
佐々木 誠

「手前味噌ですが  
当店の油揚げは本当においしいです」



豆腐や油揚げの製造・販売を手掛けている『佐々木商店』。なかでも油揚げの人気は格別だ。特別製法でつくられているとあって、その味わいは同店ならではのもの。愛され続けてきた味を守る、同店の三代目・佐々木誠専務にお話を伺った。

穂積 佐々木専務は三代目だそうですね。まずは専務の歩みを。

佐々木 当店の現代表である父の背中を見ながら私は育ち、子どもの時から家業を手伝っていたんです。そして学業修了後、本格的に当店で働くことになりました。約3年前に工場を移転したのですが、その1年程前から全面的に経営を任されています。

穂積 では、詳しい業務内容を。

佐々木 豆腐や油揚げなどの製造・販売を手掛けています。油揚げは特に好評で、消費者の方からは「一度食べたらくせになる」と言っていたいいます。自分で言うのもなんですが、当店の油揚げは本当においしいですね(笑)。そのまま食べてもよし、煮ても焼いてもまた違った味が楽しめますよ。例えば焼くと表面はカリッとして、中はとてもジューシーなんです。冬はおでんにするのもお勧めですね。ダシがすごく染み込むんですよ。

穂積 それはおいしそうです。特別な製法でつくっておられるのですか。

佐々木 そうです。そのため他店では当店の味を再現することはできないと思います。当店の油揚げは単に豆腐を揚げているのではなく、専用の生地をつくっていますからね。詳しい製法は企業秘密なので、お話しできませんが(笑)。

穂積 それは残念です(笑)。商品は全国で販売されているのですか。

佐々木 いいえ。まだ全国的には販売していません。ここ由利本荘市や秋田市で販売しており、由利本荘市においては、すべてのスーパーに商品を卸していますよ。また、病院・学校の給食用としても利用されています。

穂積 地域に密着した事業を展開しておられるのですね。

佐々木 ええ。私共は地域の人とのつながりを大事にしています。学校の社会科で行われている工場見学も積極的に受け

入れているんです。

穂積 現在、スタッフは何名?

佐々木 妻と私を含めて11名です。長く勤めている人が多いんですよ。スタッフには本当に恵まれています。

穂積 今後の展望をお聞かせください。

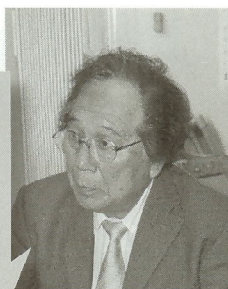
佐々木 安心・安全な商品を今後も消費者の皆様へ提供していきたいです。地域に密着している業者だからこそ、それが可能だと思いますから。

穂積 最後に、スタッフの皆さんへメッセージをお願いします。

佐々木 朝早くから頑張ってくれていて、とても助かっています。今後もおいしさを届けたいという気持ちを大切にして仕事に励んでもらいたいです。■

対談を終えて……

「取材中、揚げたての油揚げをいただきました。油っこくなくて、とてもおいしかったです。本当に箸が止まりませんでしたよ(笑)。お酒のつまみに最高ですね。消費者から好評なもの当然だと感じました」



聞き手 穂積 隆信

豆腐・油揚げ・ヨセ丸製造販売元

佐々木商店

秋田県由利本荘市岩谷町字十二柳 117

秋田県由利本荘市岩谷町字日渡 18-1 (工場)

TEL 0184-65-3061 FAX 0184-65-3686

# 現代面報

NO.142/平成21年1月1日/毎月1回1日発行

特別企画

人のいる風景—時代を切り拓く経営者に聴く  
地域を育む人と企業  
時代と人をつなぐスペシャリスト  
美食探訪 一度行きたいお薦めの逸店

2009 **1**  
VOL.142

SERIAL COLUMN

必要性が疑問視される定額給付金  
世論の不信感を募らせた“核のない政策”

SERIES

現代が辿った道

第2回：マゼランの世界一周

表紙

北海道／摩周湖

巻頭特集

若手社会人の仕事意識

～早期退職者が増えた理由とは～