

【<あきた企業通信>東北醤油（大仙市） 佐竹宏明（さたけ・ひろあき）社長（59） 手探り続け味を改良】

<あきた企業通信>東北醤油（大仙市）
佐竹宏明（さたけ・ひろあき）社長（59）
手探り続け味を改良

「味どうらくの里」「かくし味」の商品名で知られるつゆ製品を製造。八割が県内向け、二割を山形県など県外へも出荷している。大正九年に旧神宮寺村の造り酒屋出身者ら三人が、みそとしょうゆを造り始めたのを発祥とする八十六年の歴史を誇る老舗だ。

山形県出身の佐竹社長は大学卒業後、栃木県内の会計事務所に勤務。妻が本県出身だったこともあり、昭和五十三年に東北醤油に入社。当時の会社は年商が七千二百万円ながら、利益はわずか二十万円。「みそとしょうゆの販売だけでは立ち行かない状況だった」と振り返る。

以前勤めていた会計事務所の得意先だった栃木県内のそば屋やうどん屋から、めんつゆを造れば買うと言われ、翌五十四年に「味どうらくの里」を開発。しかし、しょうゆの味が強過ぎて受け入れてもらえなかった。その後、製品に改良を加えながら県内でも販売。

「商品が売れず、銀行に融資を断られたこともあった。県南の事業所で昼食時にうどんを振る舞いながら意見を聞き、県南のスーパーに売り込みに回っては、消費者の声を聞き、手探りで味の改良を進めた」

その結果、五十八年には「味どうらくの里」の売り上げが一億円を突破。現在は同社の売上高の八割超に当たる十一億円を稼ぐ主力商品に育った。消費者や問屋関係者から「魚の煮物など幅広い料理に合う」との助言があり、六十一年からさまざまな料理に使える「万能つゆ」として販売したところ、さらに人気が高まった。

六十二年には素材にしょうゆの色が着かず、料理で食材の色彩を楽しんでもらえるように、白しょうゆベースの「かくし味」を発売。「インターネット経由で毎月注文が百件ほどあり、全国の個人客からの受注額が年間六千万円に上る」という。自社工場だけで生産が追い付かず、一部は県外のしょうゆメーカーに濃縮した原液を送って製品化を委託している。

同社のつゆ製品を使った料理のレシピも提案。「しょうゆと同じ使い方をしても、しょうゆよりも摂取する塩分が少なくて済む。健康志向の人にもっと使ってほしい」と話し、一層のシェア拡大に力を入れる方針だ。

【東北醤油】大正9年にみそとしょうゆの製造業として創業。昭和54年の「味どうらくの里」発売以来、つゆ製品を中心に生産。大仙市神宮寺に本社と工場（計3300平方メートル）、秋田市と仙北市角館町に営業所。従業員29人。年商13億円。