



神岡地域で万能つゆなどの調味料を製造しているのが東北醤油株式会社（佐竹宏明代表取締役社長）です。

1920（大正9）年、現在地でしようにの醸造会社として創業。本醸造しようにカツオだしを加え、麵つゆや煮物などに使える万能つゆ「味どらくの里」のほか、色を薄く仕上げた万能つゆや米と麴をたっぷり使用した一夜漬けの素、料理などにも使える甘酒などを製造しています。

主要商品「味どらくの里」は1979（昭和54）年に販売開始。現在は、年間1・8歳のペットボトル200万本を全国に出荷しています。同地域の工場のほか、山形県



## ふるさとの味を作り続ける

### 東北醤油株式会社〔神岡〕

製造品目／万能つゆ、白つゆなど

従業員数／37人

★今回の案内人は代表取締役社長の佐竹宏明さんです

と千葉県に協力工場を置き製造。指定した材料を使用し、食味検査は必ず代表取締役社長が行うことで、どの工場で作られても変わることはない味を提供しています。

また同社では、東京事務所を食品企業大手「味の素」の研究所に近くに構え、「味の素」や「キッコーマン」などと共に研究や製品開発を行っています。長く親しまれている商品も時代とともに材料の配合を変化させその時々にも好まれる味を作り出しています。ほかにも、秋田県の食品研究所と連携することで品質管理の質の向上に取り組みなど、長く愛されるふるさとの味を作り続けています。