

自然の恵みに感謝して

名産漬物本舗



新潟 小川屋

有限会社 小川屋

漬物製造小売業の(有)小川屋は、明治27(1894)年創業、小川加津晃社長にお話を伺いました。

「今年で創業116年になりますが、お客様のご支援があってこそ。心から感謝しています。古町7番町で創業いたしましたが、明治41年の大火を機に古町5番街に移転しております。新潟の人々は昔から、鮭・鱒・鱈子・筋子に親しんできましたので、新潟が誇る味噌や糀、地酒の酒粕に漬けた魚介の加工品は、新潟を代表する進物品として、ご支持をいただきました。これからも新潟に伝わる鮭・鱒・魚卵への思い入れを、多くの方に伝えたいと思います。また昔の知恵を大切にしたいと思います。郷土料理の焼漬は、鮭とぶりのみでしたが、魚の新しい食べ方になるのではと考え、いろいろな魚を焼漬に加工いたしました。」

巻物に大事に保管されている昔の商品ラベルを拝見させていただきました。栗、無花果、鮭、茄子のカラフルな図柄やアルファベットが散りばめられたラベルは今の目に新しく、往時の社長のハイカラ好きを窺わせ「復刻については思案中です。佐渡の金北山で取れた野生の蘭を使用した花茶『春蘭』は、外国へのお土産にも向いているのではないのでしょうか。」

ホームページでは、良寛様のこと、お酒のこと、その他たくさんのコラムをご覧頂けます。家庭で料理に手間暇をかけなくなってきた時代と言われて久しいですが、新潟の食文化と共にお店の味を守り続けてほしいと思いました。



お買い物をされた方は10%割引!  
また、ご希望の方には、季節のご案内をお送りしています。



▲こだわりの日本酒も紹介されています。



▲共に、ハイカラな明治時代の商品ラベルです。



▲ご贈答にいかがでしょうか。



### 取材後記

社長のお部屋には面白そうな蔵書がずらり。この知識でホームページを作られているんだな、と感激いたしました。帰宅して、好物のイチジクの甘露煮にお湯を注いで頂きました。皆様もぜひお試しください。

### 会社概要

有限会社 小川屋

〒951-8063 新潟市中央区古町通5番町611

TEL/025-229-0111

FAX/025-222-6831

<http://www.niigata-ogawayaya.co.jp/>