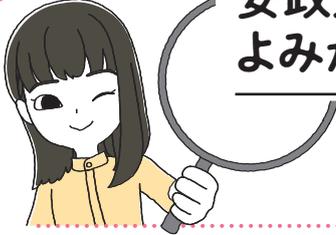


よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた「よかもん」をご紹介します

安政元年創業の味が よみがえった「博多奥村」醤油



今回は、一度廃業となった博多の醤油製造販売業を、再び復活させた「博多奥村」さんをご紹介します。

安政元年から続く醤油の物語

代表者の奥村信隆さんが生まれた奥村家は、江戸時代に博多で活躍した商人の家系で、今回ご紹介する「博多奥村」の歴史は、安政元年(1854年)に奥村利平が創業した「奥村本店ヤマト醤油」に遡ります。

その後、奥村家は、時代の変化や戦災などの困難を乗り越えながらも醤油づくりを続けていましたが、信隆さんの父・隆三郎さんは健康上の理由から、昭和52年に営業権を親類に譲渡したのだそう。

信隆さんは子供の頃、工場を手伝いをしながら醤油の仕事に携わることを夢見ていました。しかし、営業権を譲渡したことで、銀行員としての道を歩むことに。

そんな中、2014年の同窓会で友人と昔話をしたことがきっかけとなり、奥村醤油を復活させる決意を固めました。そして、2019年には「博多奥村」の商標を登録し、代々受け継がれてきた味を復活させました。

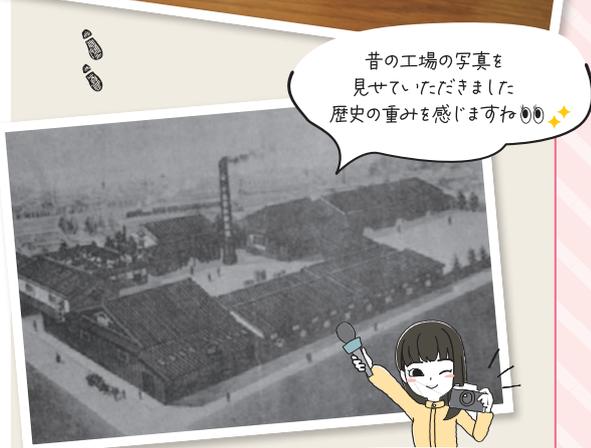
伝統的な製法を守りながらも 現代にマッチした商品開発

昔ながらの醸造方法で復活された「博多奥村」醤油は、まろやかな口当たりとコクを感じられるのが特徴です。

また、伝統の味を大切にしながらも、現代の食文化にマッチした商品開発に力を入れています。定番の醤油から、煮物や丼物の旨味を引き出す九州を代表する甘口醤油、卵かけごはん専用の醤油まで、こだわりの商品を取り揃えています。特に「卵かけごはん」醤油は、卵の旨味を引き立てる絶妙な味わいです。

福岡市外、そして海外の方々にも博多の醤油を楽しんでもらいたいという思いから、ギフトにぴったりの福博をモチーフにした絵柄のミニサイズの醤油セットも展開しているそう。

現在、「博多奥村」は店舗を構えておらず、HPをはじめ、博多銘品蔵博多口店、福岡空港、ホテルオークラ福岡、ショッパーズ福岡店などで販売しています。ぜひ博多の伝統の醤油を味わってみませんか。



昔の工場の写真を
見せていただきました。
歴史の重みを感じますね。



生地の中に醤油を入れた玉子焼き
醤油と玉子の相性が抜群。



旅行や出張のお土産に!

博多奥村は醤油業を通じて博多の食文化の継承に努めてきました。現在も地域貢献の一環として宮崎宮様の鳩みくじ、福岡県護国神社様の福みくじへの協賛、博多祇園山笠の直来(なおり)への商品提供を行うなど、地域との絆と博多の伝統文化を未来へと繋げて行くことを目指しています。

福岡商工会議所に加入後、新年祝賀会をはじめ、各種会員交流会に参加し、様々な業種の方と交流を深めながら販路拡大に努めています。まだ博多の醤油の味を知らない方々にも、ぜひその魅力を知っていただきたいと考えています。

博多奥村

TEL:092-673-3933
https://www.hakata-okumura.com



HPはこちら



博多奥村
代表 奥村 信隆さん

