



大分県佐伯市の花屋本店、こうじ屋ウーマン浅利妙峰様にお話を伺いました。
(写真 右：浅利妙峰様、左：弊社：鳥越)



鳥繁産業 営業スタッフの
Good & New

ちょっとした
頑張った自分へ ご褒美♪



別腹、チョコパイでリフレッシュ

本社営業所 河野 広則

ちょっとひと息つきたい時や、頭を休ませたい時に食べたい商品。甘い物があまり得意ではない私でもこれだけは別腹。ただ最近は値上げの影響で前より小さく、価格も上がってご褒美感がなお増しました・・・(;v:)



ゴルフ我慢のご褒美に

本社・関東営業所 高橋 英則

週末の土日は、大好きなゴルフに行くのを我慢して次男（中学生）のサッカークラブへの送り迎えを頑張っています。練習が終わるまでの待機時間、「カントリーマームのチョコまみれ」と「アイスコーヒー」でチャージです！



自分自身におつかれさま

関東営業所 稲田 康治

いつもよりちょっと良いビールが飲みたい。そんな時には「キリン ハートランドビール」。さわやかな苦味、ホップの香りとほどよい飲みごたえ。麦芽とホップだけで丁寧に作られた国産ビールです。



暑い日の仕事終わりに是非。



カツオの『はらんぼ』

関西営業所 油井 務

高知と言えばカツオ。はらんぼはカツオのトロと言われ、1尾から1枚だけとれる腹の部位で、カツオの旨味が凝縮された最高の酒の肴です。高知の妻の実家に行ったら必ずお土産さんで買って帰り、頑張った日などにちょっとしたご褒美で頂いてます。



ピッタリフィットがお気に入り

代表取締役社長 鳥越 繁一

趣味のゴルフでちょっとしたご褒美！今お気に入りのグローブです。サイズが細かく分かれていておまけに指の短いタイプは嬉しい。

24センチの指短めキャデットタイプがピッタリフィットして気持ちいいですよ！



ビール、ビール、ビール！！

関西営業所 高尾 周哉

アルバイト時代にビールを飲み始めて30年。その頃集めていたビールの缶。結婚を機に処分した残りの貴重な4缶の写真です。今も変わらず、仕事の後にはビールが定番です！



北白川コーヒーで、ひと息

関西営業所 柏野 たよ子

徒歩2分のところにある、“老老”男女のオアシス、ワールドコーヒーで売っている『北白川コーヒー』。追われる毎日の中、ふっと自分にかえるひととき。コーヒーだけでもいいけど、美味しいパンや焼き菓子と♪



頑張りたい日の朝に

関東営業所 大熊 孝征

国産野菜を 350g 使用した、甘味と旨味を存分に味わえるジュースです。

ちょっとリッチな商品ですが、割高感を感じさせないクオリティがあり、頑張りたい日の朝に1本、先にご褒美感覚で飲んでいきます。



おいしい料理とおしゃべり

本社営業所 鳥越 一伸

中学校の同級生がご主人と営んでいる地元の洋食店「レストラン八日（ようか）」での食事です。普段はランチでとり天かハンバーグが好みですが、夜はえびチリに春巻きなど中華も楽しめて、食事後にマスター夫妻とおしゃべりできるのがアットホームで楽しみです。



INDEX

■ お客様インタビュー
有限会社花屋本店 浅利妙峰様

■ カビ取り施工 BAN システム
天井や壁のカビ、困っていませんか？

■ 鳥繁産業スタッフの Good&New
頑張った自分へ ちょっとしたご褒美♪



ニュースレターのバックナンバーは、鳥繁産業ホームページでどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。



こんにちは！
高橋です。

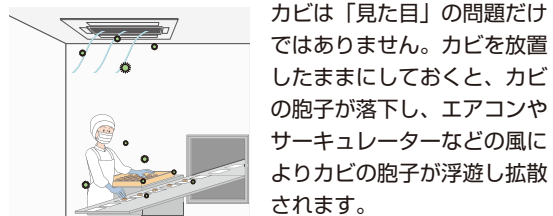
天井や壁のカビ、 困っていませんか？

お菓子屋さん

食品工場

スーパー

気温や湿度が高くなってきましたね。
厨房や作業場、店頭などの天井や壁のカビ、増えていませんか？



お菓子屋さんを例にとると、その胞子が厨房設備や原材料、保管している包装前のお菓子などに付着し、二次汚染につながる可能性があります。

二次汚染を
防ぐために

エアコンの清掃は定期的！
カビの除去をしましょう！

鳥繁産業では、作業環境、衛生環境を整えるお手伝いとして、カビを元から分解する、カビ取り施工を行っております。まずは、生えてしまったカビの除去を試してみませんか？

カビ取り施工 BAN システム

無料

デモ施工受付中！

施工事例 スーパーマーケットの天井



施工前

→

施工後

- ・デモ施工は無料です。交通費なども一切かかりません。
- ・デモ施工は、施工希望箇所の一部で行います。
- ・開店前、閉店後ご都合のよい時間に行います。

お問い合わせは、今すぐ鳥繁産業へ
フリーダイヤル 0120-828-507

※営業エリアは九州内です。
その他地域は担当代理店様につながります。







元禄二年。
創業三百余年の味

糀屋羽本店

大分県佐伯市大手町 3-4-11 フリーダイヤル 0120-166-355

す。麴の酵素を活かして、体に入る前の料理の段階で食物の分解や消化ができれば体の中の酵素を減らさずに済みます。これを事前消化といいます。

麴は、デンプン、タンパク質、脂肪という三大栄養素を分解する働きを持っています。糖、塩、脂を減らしましょうという世界中の課題を、一気に麴で解決できることになるので、国内外を問わず注目されています。

商品開発はどのようなコンセプトで取り組まれていらっしゃいますか。

【妙峰さま】まずは軸足を麴において、生の麴からドライの麴にして粉にしたこと、それから冷凍の麴、その辺の商品群を広げました。粉にし

ていろんな材料と合わせることでより商品が増えていきました。

麴は決して主役にはならないんです。食材と組み合わせることによって、より美味しい料理が作れるようになる。それがコンセプトですかね。

糀屋様といえば、「糀で世界中の人を、お腹の中から元気に幸せにした」という言葉が印象的ですが、世界へまた次世代に向けての展開やメッセージをお聞かせください。

【妙峰さま】人類の歴史が始まって以来、世界中のどこかで必ず戦争があっているという事実。長い人類の歴史がありつつ、平和を構築できたことがないわけですから、武器や争いで平和は築けません。



糀で世界平和を構築するというのが私の夢です。

人間は美味しいものを食べた時ににっこりできるし、ちよつと虫がすかんやつやなーと思っても、パツと横を見たら美味しい顔してる。

顔見合せて、「美味しいな、美味しいな、あんたいい人やん」みたいな感じになるので、美味しさは世界平和を築く元になっていきます。

もちろん美味しさだけでなく、心の健康、身体、健康も然ります。

幸い私には麴という強い味方がいる。麴の旗を振ってみんな健康になりましょうと呼びかける、武器ではなく麴を使って平和を広めていきたい。人間の欲はちよつと横に置いて、みんなが幸せになる方法を考えるきっかけを作りたいです。

麴を生業として、今を生きていることに誇りを持っていますし、子や孫たちにもその誇りを受け継いでもらって、平和を構築する仲間を広げてほしいと考えています。

本日はありがとうございました。



糀屋本店様のインタビューは、鳥繁産業のYouTubeチャンネルでもご覧いただけます。

『糀で世界中の人を お腹の中から元気に幸せにしたい』

糀屋を生業として 334 年、江戸・明治・大正・昭和・平成・令和と日本の歩みとともに代をつなぎ、糀づくりを続けていらっしゃる、こうじ屋ウーマン 浅利妙峰さまにお話を伺いました。



【妙峰さま】塩麴は江戸の文献の中で塩麴漬という漬け床として紹介されていました。べつたら漬とか糠漬などのひとつに塩麴漬というのがあったんです。

その「麴」という文字を見て、これは何だろうと調べて、塩麴漬を作って使ってみたら、「これいいやん。漬け床にしとくには勿体

「商標を取得しておいた方がいいですよ。」とアドバイスをくださる方もいらつしやいましたが、早くみんなに知らしめて誰でも知っているものにすれば、その商標は誰も取ることができないと、商標の先生が教えてくださいました。糀屋本店だけが塩麴の権利を持つのではなく、百人の人が一歩進めば百歩になるから、どうぞみんなの大きな一歩にしていきたいと思います。

二〇一一年時、麴業界全体の売り上

もちろん、レストランなどは、一対一でうちからお届けさせてもらっているところもあります。

あとは、大分県、九州を代表するデパートと、オンラインでは、アマゾン、大分県が取り組んでいる楽天オンラインショップに出させていたでいております。

お客様からクレームをいただくこともあります。お客様が勇気を振り絞ってクレームを言いに来てくださるわけですから、「本当に言いにくいこ

アメリカに行った時に、酵素ジュースとヨガマットを持って歩いている若い女性がたくさんいました。

それまでも麴の素晴らしさは重々分かっていましたが、酵素に関してはノーアイディアだったので、戻ってから即刻「酵素」のことを調べました。

酵素は二十歳ぐらいまでは体の中で作られるんですけど、それから先は減っていくばかりです。酵素の減りをいかに少なくするかが課題です。酵素は若さを保つ秘訣ということもわかっていきます。

麴にはたくさん酵素が含まれていま

弊社の製品をご利用いただきありがとうございます。ご縁のきつかけはなんだったのでしょうか。

【妙峰さま】以前は他社の製品を使っていたんですが、三男が盛和塾で鳥繁産業様とお会いする機会をいただき、隣町で近いということもあつてお取引が始まりました。

担当の方に相談をする色々と調べて確実に返してください。そしてデータ・数字も示してくださいるので、すぐ助かっていきます。

塩麴がブームになってから十年余り、どのような取り組みをされたのでしょうか。

ない」と思いました。

それで、漬け床としてリバイバルさせるのではなく、新たな使い方、塩の代用として使ってもらえるレシピを考えて、作り方と使い方を広めていきました。

当時、ブログがメディアとして台頭してきた頃で、オーガニック系のプロガーの方のサイトについて、「大分県佐伯市の糀屋本店です。三百年間糀を作り続けています。」みたいな書き込みをして、その方から返事をいただいたり、そのブログの読者の方が私のブログを見て来てくださったたり、そんな風に広がっていました。

【妙峰さま】以前、東京のデパートに卸していた時にちよつとしたトラブルがあつて、担当者にお客様に直接お詫びを申し上げたいとお願いしたところ、うち（デパート）のお客様であつて糀屋のお客様ではないからと断られました。

言われてみればそうですが、人間として、相手に対する思いやりというものがある。ここは通用しないんだと感じて、卸をやめて基本的に小売だけにして、BtoC の方向に舵を切りました。

とを伝えてくださりありがとうございます。糀屋に対する熱い思いは十分に受け取らせていただきましたので、今後も気が付くことがあれば、いつでもお知らせください。」というようなやりとりを行い絆が強くなっています。

海外への普及活動も積極的にされていますね。その中で気づきや発見はありましたか。

【妙峰さま】海外に麴の素晴らしさを広めていくということに関して言うと、まず麴を良く知る私たちが一番行って、現地の方たちに説明をしたいと思います。

他の方が先に行って不確かな麴の話がされた場合、「最初に来た先生の話と違う」というトラブルを作らなかつたので。

十三カ国ぐらい行かせていただきました。



こうじ屋ウーマン 浅利 妙峰 様