

湊與グループは、「食」に関するあらゆる課題を心をこめて解決し、地域社会に無くてはならない会社を目指し続けます。

所在地：山梨県甲府市国母6-6-2
 代表者：代表取締役 飯島 忠
 資本金：4000万円
 社員数：25名

受賞理由

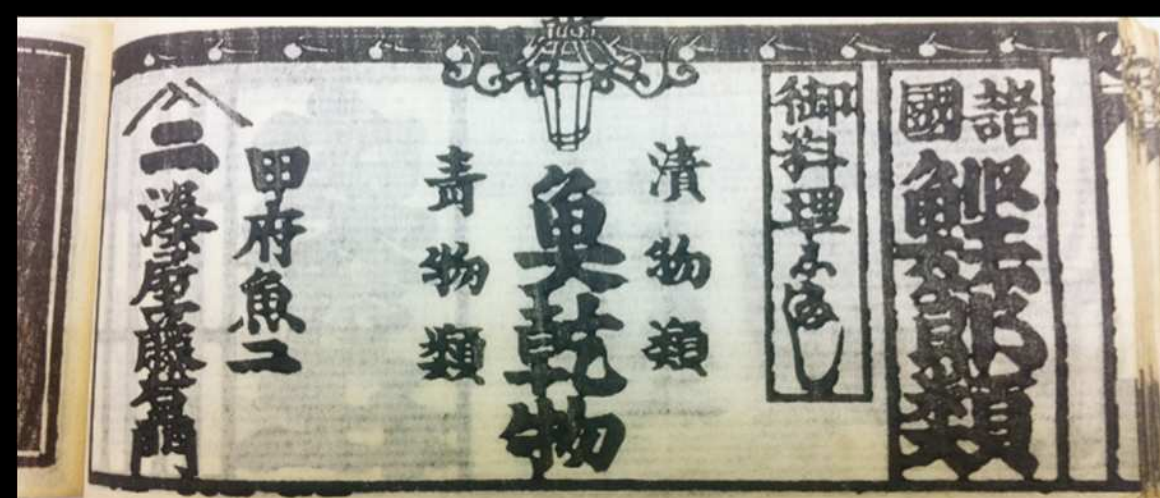
- ・地域資源を活用した新たな商品開発で、定番の土産品となる可能性がある。
- ・同商品だけでなく、鮑の煮貝自体の売上も伸ばしており、優れた販売戦略が見受けられる。



伝統 × 革新 = 新伝統食 「牛肉のロースト鮑醤油仕立て」

魚問屋が考えた、山梨ならではの保存方法

宝暦年間、四代目伊兵衛が魚屋創業。九代目藤右衛門は、冷蔵・冷凍保存技術がない時代、浜の網元と相談して、魚介類の醤油漬けという保存方法を確立しました。この魚介類の漬物こそ、山梨の特産品「鮑の煮貝」です。



生で食べるよりも美味しい、素材の旨味を最大限に生かしたこの醤油漬けの加工方法により、鮑の旨味がたっぷり詰まった「鮑醤油」ダレが出来上がりました。

この醤油ダレの味こそ、私たち山梨県民にとっての「懐かしい味」であり、いつの時代も変わらぬ「おごっそう」となっています。

輸入から輸出へパラダイムシフト

現代は、冷蔵・冷凍技術の進歩や交通網の発達により、全国各地の美味しいモノが翌日には届く時代になりました。そのため、わざわざ海産物を醤油漬けにする必要性がなくなってしまったのです。

全国から山梨に「輸入する」時代から、山梨の美味しいモノをひと手間加えて全国へ「輸出する」時代に、発想の転換をする時が来ました。

伝統 × 革新 = 新たな時代の伝統食

「おごっそう」である鮑醤油ダレを使い、山梨県産銘柄牛「甲州ワインビーフ」を加工し味付け、新しい時代の伝統食「牛肉のロースト鮑醤油仕立て」が誕生いたしました。「伝統(=鮑醤油ダレ) × 革新(=甲州ワインビーフ)」の方程式によって作られたこの「新伝統食」は、新たな山梨の味として、全国に、そして、今では世界に認められる商品になりました。

