

わが社の★Policy

株式会社奥井海生堂
代表取締役社長 奥井 隆さん

ユネスコの無形文化遺産登録もあって、和食が注目を集めています。食はその国の文化であり、民族のルーツが透けて見えるものです。和食を支える「だし」文化の要である昆布の魅力や奥深さを皆様に知っていただくことが、昆布司としての弊社の務め。その足がかりとして、国内では日本橋に直営店をオープン。世界に向けては和の伝統食材・昆布を正しく知っていただくため、パリの「日本の食文化セミナー」で講師も務めました。昆布はワインとの共通点も多く、シェフたちも関心を示していました。現在、フランスや台湾などに昆布を出荷しており、国内のフレンチやイタリアンのシェフにも、昆布を広げています。



ピック開催に向け、江戸城の城下町として栄えた姿を再生しようという計画が進んでいます。その日本橋で、和食の原点ともいえる昆布の魅力を伝えたいと、創業143年目にして東京進出を決意しました。

Q 4 ★
先輩社員の方へ。仕事のやりがいを教えてください

県外デパートの催事に、毎月出かけます。直接お客様から声を聞ける貴重な機会です。関東圏では関西ほど昆布の文化が浸透していないので、昆布の

品なども置いてあります。福井の文化も同時にPRできるアンテナショップの役割を果たせばと思っています。



味を広めていけばと思っています。(営業部 山内雄介さん)



味を広めなければと心しています。(総務部 白井菜乃美さん)



和食だしの原点「昆布」の魅力を敦賀から全国に発信!

Report

福井大学
上出一就さん

業務内容を教えてください

高級の品があるからだと思いまます。私どもは、北海道の札幌・香深浜産の最高級昆布を独占的に買い付け、専用の昆布蔵で一年以上熟成させた「蔵圓昆布」に絶対の自信を持っていま

す。限られた量の昆布をこのよ

うに融通していただけるのは、

産地と先代から深いお付き合

いがあるからです。有名料亭と

も厚い信頼でつながっています

が、味のわ

かる方々で

すので、わずかに違いに

も敏感です。

そのため私たちは、昆布づくりのためにあらゆる努力を惜しみません。結果、高い品質が保たれているのです。

すが、味のわ

かる方々で

すので、わずかに違いに

も敏感です。

そのため私たちは、昆布づくりのためにあらゆる努力を惜しみません。結果、高い品質が保たれているのです。