

創業130周年の企業紹介



代表取締役社長 岩橋邦晃氏

山二造酢株式会社

創業 ● 明治20年(1877年) 7月20日

所在地 ● 津市阿漕町津興2476

電話番号 ● 059-225-2321

代表者 ● 代表取締役社長 いわはしくにあき 岩橋邦晃

従業員 ● 13名

事業内容 ● お酢、ソース、液体調味料の製造、卸、販売

これまでの歩みと経歴

明治20年7月 初代 岩橋茂吉が岩田川近くの自宅にて創業

明治後半 現在地(津市阿漕町津興2476)に本社・工場を移転

大正14年10月 山二造酢株式会社へ法人成り

昭和30年3月 二代目 岩橋清治郎が津商工会議所 会頭に就任(昭和36年6月まで)

平成26年6月 本社近隣(津市八幡町津2650)に直販店舗「お酢の専門店 美味しいde酢」開店



発酵室にて「酢酸菌」の状態を確認する岩橋社長



◎笑顔あふれ、こころ豊かな食卓を!

「じっくり発酵、ゆっくり熟成」が弊社の醸造法の特徴です。

地元の酒蔵から頂きました酒粕を主原料にして、くちあたりまろやかで、酸味の角が取れた「やさしいお酢」を造っています。

近年、時代の変化とともにお客様のニーズも多様になり、弊社といたしましても日々新たな挑戦を行い、ソースの製造や各種液体調味料の製造もしております。

歴史に甘んずることなく、変えてはいけないものと、変えなくてはいけないものを考え、常に創業時の Venture spirits を胸に果敢に挑戦していく企業を目指し、「お酢」をはじめとする製品を通して、お客様の食卓が笑顔であふれ、明るく、豊かで健康的な食生活に貢献していきます。

◎130年で変わらないもの

創業当初、岩田川近くにあった初代 岩橋茂吉の自宅の納屋で、地元の酒蔵からの酒粕を使用しお酢づくりを始めました。明治後半には、現在地へ移転し、現在に至ります。

創業当時から変わらないものとしては製造方法です。酒粕を絞り、脈々と受け継がれる酢の基となる「種酢(前回の発酵が終わった酢)」と醸造用アルコール、湯などから作る仕込み液(酢もろみ)を発酵槽に入れ、木蓋を敷き、むしろかけ、気候や温度に注意しながら、大事に絶やさず育んできた蔵付きの菌「酢酸菌」の力で、ゆっくりと発酵させます。「静置発酵」という方法で1~1か月半かけることで、アミノ酸が熟成し、角がとれたまろやかな酸味で、透明度の高い酢を造っています。大手メーカーは、機械を使い2~3日で商品化させるところ、弊社は仕込み、発酵、熟成まで3か月程かけています。

◎130年で変わったもの

お酢は単なる調味料だけでなく、美容・健康食品として認知され、弊社でも様々な食材を使用した「飲むお酢」に力をいれています。卸売だけでなく、インターネット等での通販や直接販売し、国内だけでなく近年では、日系の百貨店を通じて、マレーシアやシンガポールで飲むお酢を広めています。

また、地元をはじめ全国の農家のより良い野菜や果物を、弊社の発酵技術より、お酢やドレッシング・ソースへの商品化へ繋げる6次産業化への参画、OEM製品の受注に力を入れています。

◎地域とともに。

弊社の130年は地域とともに育まれました。二代目 岩橋清治郎は、津商工会議所会頭に就任し、現在も残る津城跡の角櫓建設や、津市の戦後からの復興に尽力していました。現在は五代目ですが、近年は地域の祭りやイベントへの出店や、大学生のインターンシップの受け入れなどさせていただいております。

これからも地域とともに、地元の米から作られた酒の酒粕を使用し、変わらない製法でより良い製品を造り、地域から国内・海外へ魅力を発信し、地域の発展に尽力する所存です。

～ お酢で健康に! ～