



樽の味

いなか漬
製造元

昔ながらですっぱい

今回は
Sma station
にも登場した
名物部長
川畑と初参加馳平
のペア！



今回のぷらむ工房探検隊は
工房スタッフの熱い要望もあり
「いなか漬たくあん」でお世話に
なっている、和歌山県御坊市
島にある有限会社樽の味さん
におジャマすることになりました。

初めての取材に緊張ぎみの
車内での馳平・・・

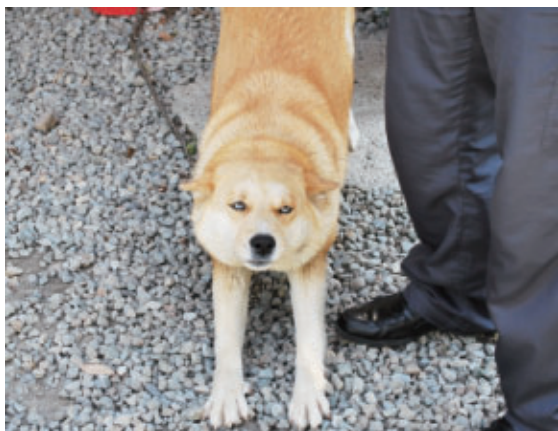
馳「部長、樽の味さんってどん
なところよ？」

川「やにこー(すごく)大きい工
場やーワシいつぱん配達に行
ったことあんねん。」

馳「え〜マジでーめっちゃ緊張
してきたよ。簡単に取材ら
させてくれるんですか？」

川「まあどうにかならよ。受付
行ったら誰かしら営業マン
対応してくれるやろ。」

ドキドキと興奮の車内・・・



みなべから阪和道を行き、車
で走ること約30分。
川「おい、着いたぞ！
ここやー！」
馳「お〜っーやっぱり漬け物
屋だけあって味のある看
板ですねえ。」
川「おお、そうやろーこの看
板もカメラに撮っとけよ。」
馳「でも、部長。受付は？
あれっ？なんか雰囲気
違いますよ？」

到着してビックリ
そこは原料はもちろん、作り手から
仕事をする建物に至るまで
すべてをこだわり抜いた
女性が元気な
味のある昔ながらの漬け物工場でした。



有限会社樽の味
代表取締役 細田幸治社長

大根から糖の原料に至るまですべてを
国産原料で作り上げる細田社長こだわりの
「いなか漬」。
もともとは工場の前にある飲食店を経営し
ながら調理師をしていた細田社長。
お客様に出す市販の漬け物が美味しくない
ことから、自家製のぬか漬けを出し始めた
のがきっかけ。化学調味料の無い美味しい
漬け物を作りたい一心で起業したそうです。
「万人の舌に合う漬け物を作りたい」
昔ながらの製法にこだわって正直にすっぱい
本物のたくあん。
「すっぱ過ぎて食べられん人もおるけど、
自然な味が一番旨いんや。」細田社長はそう
言い切ります。
それと気になるのは、工場で働いていらいっし
やるスタッフの女性の多さ。
全部で10トンはあろうかと思われる大根
を一本一本糠から取り出し水で流すのも、洗い
流し終えた大根の重いコンテナを持ち上げ運ぶ
のも、製造
から出荷ま
でほとんど
がすべて女
性スタッフ
の手によっ
て賄われて
います。
とってもす
てきな温か
みと活気
のある職場
でしたよ！



社内の建物はすべて、社員とともに社長自ら
手作りしたもの。めっちゃめっちゃ雰囲気あります。
こだわり方のレベルが違いますね！



左：重さ20kgはあろうコンテナを軽々と持ち上げる女性スタッフ。元気な会社の秘訣はやっぱり元気な女性スタッフがいることですね！



九州宮崎の「日向理想」と、和歌山県産のもの「いなか漬」
に使用している大根は甘みが強く、よく漬かることから、一
番細いものを厳選している。糠の原料には昆布・唐辛子・
柿の皮・みかんの皮などすべて国産のものを使用し、風味
を出すため、きな粉を混ぜ込んであるそうです。
以前は、イノシシ狩りの餌や犬の餌に使用していたそう
ですが、漬け物の出荷量が増えるにつれ増加してきた
漬け物を漬けた後の糠。
エコジョーの時代、そこで思い付いたのが、野菜を漬けた
後の糠を裏ごしし、一般家庭用に商品化することでした。
糠漬けきゅうりを御馳走になりその懐かしい味と美味し
さに感動。ちやっかりおみやに糠まで、頂いちゃいました。
昔ながらの手作りならではの美味しさに共感し、笑顔の
絶えない元気な職場の方々に私達自身もパワーを頂いた
有限会社樽の味の訪問でした。



大根の品種はぶらむ
工房でも販売中の「い
なか漬」に使用されてい
る



今回、夏のギフトカタログでもピックアップしている
「むかしながらですっぱいいなか漬たくあん」大根の
原料は九州宮崎の「日向理想」。大根は甘く細いもの
だけを使用している。

今回のカタログ
にて販売中!!!



熟成ぬか床
525円



いなか漬
315円



今回取材にご協力頂いた

有限会社 樽の味

〒644-0003
和歌山県御坊市島661
TEL 0738-23-1493 FAX 0738-23-1497