

起業活動事例を紹介します・・

	<p>～お客様の笑顔のために おふくろの味・田舎の味を届けます～ あべ工房</p> <p>所在地：白鷹町荒砥乙 1034-2 連絡先：0238-85-0270 (FAX も同じ) 加工品の販売場所：どりいむ農園直売所、 白鷹愛菜館、道の駅あゆ茶屋、 食の駅山形蔵王店等 代表者名(構成人数)：安部 克子(2人)</p>
---	---

セールスポイント(商品紹介など)

- ・白鷹町産の農産物を使用し、「梅干し」などの漬物や、麴の割合が多く甘みのある「米味噌」、その味噌を使用した田舎の懐かしい味「みそ揚げ」、「米沢牛入りごんぼ味噌」等を製造しています。
- ・「みそ揚げ」は、白鷹町産のもち粉と豆腐、自家製の味噌、南瓜、砂糖、ごまを練り、自家栽培の大葉で包んで油で揚げたもので、味噌の旨みともっちりした歯ごたえが美味しいです。
- ・「米沢牛入りごんぼ味噌」は、自家製味噌に白鷹町特産の「岡の台ごんぼ」を練りこんだ「ごんぼみそ」に米沢牛が加わり、ごぼうの歯ごたえある食感と味噌に牛肉とごぼうの旨みがマッチし、ご飯の供に最高です。「ごんぼみそ」は平成23年度やまがたふるさと食品コンクール入賞、「米沢牛入りごんぼ味噌」は、第1回山形のうまいものファインフードコンテスト(2020年)で入賞。



田舎の懐かしい味「みそ揚げ」



町のふるさと納税の返礼品にも

(左)「米沢牛入りごんぼ味噌」(中)「ごんぼみそ」(右)「梅干し」

活動内容と特徴

- ・農家育ちで料理することが好きだったことから(調理師免許取得)、退職後、自宅に隣接している建物を改装し、平成18年から漬物、続いて惣菜、味噌の製造販売を開始、近隣の直売所等で販売しています。
- ・自家栽培の野菜や地元の農産物を使用し、昔懐かしいおふくろの味・田舎の味をモットーに商品づくりをしています。お客様に喜んでもらえることが励みになっています。
- ・また、白鷹町では、「日本の紅(あか)をつくる町」の紅(あか)いもののブランド化に取り組んでおり、「米沢牛入りごんぼ味噌」はその一品として、町のPRにも貢献しています。

これからの抱負

- ・これからも食の安全・安心、美味しさにこだわるため、各種研修、講座に参加し、昔懐かしいおふくろの味を次世代に繋いでいく商品づくりを行っていきたいと思います。
- ・現在は、息子のお嫁さんと一緒に活動しており、徐々に引き継いでいくことを考え、準備を進めております。

執筆担当：置賜総合支庁産業経済部西置賜農業技術普及課

0238-88-8212

2021年作成