



明るく、笑顔で接客する正恵さん。子供の頃の将来の夢は「漬物屋さん」でした



## にしん漬



店内には季節の食材を活かした漬物が並んでいます



新鮮な素材を揃えています



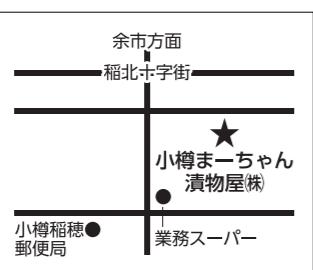
人気商品の3品。その他、きゅうりのあまから漬や一本漬も絶品です



朝鮮清け

にしん漬で食文化を伝えたい

「現在、市内の居酒屋、旅館、本  
otelなどに自社の漬物を提供してい  
ますが、もっと販売先を広げたいと  
考えていました。観光客や人の流れも  
徐々に戻りつつあります。飲食業界  
もこれから盛り返していくものと期  
待して、地元の食文化を盛り上げて  
いきたい」と話してくれました。



2月からの新店舗



ホームページ

**小樽まーちゃん漬物屋(株)**  
小樽市稲穂5-10-12 (2月からの住所)  
TEL : 0134-65-7630 FAX : 0134-65-7631  
営業時間：7時30分～17時 定休日：日・祝

高齢化や後継者手不足により年々減少しています。高桑社長は自分が辞めたら、この味を引き継いでくれる人はいるのだろうかと考えることがあるそうです。「この仕事は今後も需要があると思っていますが、同業者は減り、このままでは地元の味と郷土料理を味わう機会が減り、ますます地域の食の魅力が衰退してしまう」と感じています。

取引先から新たな販売先を紹介されることもあり、人ととのつながりにありがたさを実感することが何度もありました。

そうした人間関係から新たな担い手に出会えるのではないかと期待して、その時のためにも地域に親しまれるお店を続けていこうと考えています。

う」と感じています。  
取引先から新たな販売先を紹介されることもあり、人ととのつながりにありがたさを実感することが何度もありました。

「しん漬」を食べてみました。程よい塩加減はご飯との相性が抜群でした。今では家庭で漬物を漬けることが少なくなり、食卓に漬物が並ぶ機会も減っているのかもしれません。野菜本来の食感と、食物繊維が豊富に含まれている漬物はお酒との相性も良く、様々な場面で重宝され、残していくべき食文化であると思います。

道産食材を美味しく漬けた、小樽まーちゃん漬物屋さんあなたの好みの漬物を探してみませんか。

※今月までは小樽中央卸市場で営業しますが、2月から左の地図の場所に移転します。

A photograph of a man and a woman standing behind a fruit counter in a shop. The man is on the left, wearing a blue and orange plaid vest over a light-colored shirt and brown pants. The woman is on the right, wearing a grey apron over a white top. They are smiling at the camera. In front of them is a counter displaying various fruits, including apples and oranges. Behind them is a wall covered with many colorful posters and menus. The shop appears to be a small grocery store or delicatessen.

貴物の魅力を実感

高桑社長は小樽出身で大学卒業後 東京の電気部品の総合商社に就職し 営業職として勤務していました。 その当時は出張が多く、全国各地 の美味しいものを食べることが樂しみの一つだったそうです。 「もともと居酒屋が好きで、出張先 でふらっと入った居酒屋で、お酒を 飲める場所には必ずと言つていいほ

感を活かせるよう調理過程の温度管理や塩加減、季節ごとの食材選びを考えています。定期的に買いに来てくださるお客様から、昔から変わらない味で美味しいと言つていただけるのはうれしいことです」と笑顔で話してくれました。

かつては市内に漬物屋、青果卸を営んでいたお店が多くありましたが、

日本の食文化の代表ともいえる漬物は地域ごとに特色があり、京都の「京漬物」、山形の「青菜漬」、秋田の「いぶりがっこ」など有名です。北海道では鮯産業が栄えていたことで身欠き鮎を使った「にしん漬」が郷土料理として根付いています。

小樽まーちゃん漬物屋株は2020年に設立された会社で、漬物の製造、卸売を中心に飲食店や市民の食卓に北海道産食材の漬物を届けています。

ど漬物がメニューにあること、家庭はもちろん、外食でも人気があり、地域の食材を活かした漬物の魅力に気づきました」と話してくれました。高桑社長は、ご飯やお酒のおつまみにもなる万能な漬物に心を掴まれ、出張の都度、ご当地の漬物を食べる機会を作ったそうです。

その後転勤を経て、親が高齢のため生まれ育った小樽に戻り、たまたま入った居酒屋で親とともに漬物屋を切り盛りしていた奥様正恵さんと出会い、漬物の話で意気投合、2019年の定年退職を機に、会社を立ち上げました。