私のお勧め‼

小峰城の石垣 🛊

本市には、様々な企業が立地しています。 市民の皆さんはどのような企業があり、そこでどのような製品が誕生し、またどのような人が働いているかご存じでしょうか。 リレー形式で、市内の企業やものづくり・

人づくりについて紹介しています。

№26

The company in Shirakawa

有)伊藤食品

住 所:表郷金山字百目木19 事業内容:納豆、豆腐の製造・販売

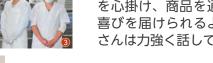


伝統の味と食感を大切においしさを追求し、 安全で安心な商品を提供









「私たちの会社は、大豆を加工して納豆と豆腐を製造しています。伝統の味と食感を大切にしながら、消費者のニーズを取り入れ、常においしい商品づくりを心掛けています」と話す専務取締役の伊藤清さん。

伊藤食品は、個人事業として旧表郷村で 創業。平成9年に法人化し、通算で約65年 の歴史があります。

良い商品を作るためには、良質の原料が必要です。品質の良さにこだわり大豆生産地を調べ、約2年前からそうした生産者と契約し仕入れることで、均一な味と食感を保った商品を安定的に提供しています。商品は、主に県内で販売しているほか、学校給食にも使われています。

敷地面積は約3,000㎡で、従業員は16人。 食品製造であることから、特に衛生面に気 を付けていて、個人による衛生管理のほか、 従業員どうしで衣服の確認をするなど、商 品に異物が混入しないよう細心の注意を払 っています。

「大豆は、その年の品質や製造時の気温、水の浸し加減で変わるので、その大豆にあった製法を常に研究しています。今後も伝統の味を守り、地域に根差した商品づくりを心掛け、商品を通じて、皆さんに感動と喜びを届けられるよう頑張ります」と伊藤さんは力強く話してくれました。







- 金山納豆と豆腐。納豆は1日約2万パック、豆腐は約2千丁を製造しています。
- ② 工場外観。月に3回程度、外周の清掃活動をしています。
- 3 従業員の皆さん。衛生管理を徹底しています。
- 4 納豆をパック詰めする機械。この後、温度管理された部屋で熟成します。
- ⑤ 豆腐を型から外す作業の様子。
- ⑤ 「原料である大豆の成分や形など品質にこだわっています」と話す伊藤さん。

🏫 全国でも珍しい小峰城の石垣 🕏

約400年前に初代藩主舟羽長量公が小峰城を築城する際、石垣も築きました。その中に、珍しい模様の石積み「同心半円形落し積み」があります。

築城当初、落とし積み(谷積み)により 不ぞろいの石を積んだ結果、この形が生ま れたと思いますが、後半には、意識的に築 いたものと思われます。現在、伝統工法で 修復が進んでいます。指定日には一般公開 をしていますので、ぜひご覧ください。



ツーリズムガイド白河では会員を募集しています。

❸ (公財) 白河観光物産協会☎221147

「いいね!」を押して市の情報をチェック



白河市公式ページ

石垣の総延長

約3千m

約2千m

築城時

在

https://www.facebook.com/city.shirakawa

Introduction of the cover

今月号の表紙

今月号の表紙は、「第6回大昭和祭り」で会場を練り歩くちんどん屋の「ちんどんバンド☆ざくろ」。昭和の初期らしく和服に身を包み、西洋と東洋の楽器でにぎやかな曲を奏でながら、お祭りを盛り上げました。ほかにも、独特の□上で観客を引き寄せるバナナのたたき売りや昔懐かしい紙芝居、クラシックカーやレトロな看板などで、昭和の雰囲気が再現されていました。