

カネショウ株式会社

青森県弘前市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

主力商品「りんご酢」を中心に時代に あった商品を次々と開発する企業

創業100年を超える老舗醸造元として食酢、しょうゆ、味噌、ソース、健康食品、つゆ、たれ類の製造と販売を行っている。創業当時から日本の食生活に欠かせない「しょうゆ」や「みそ」を製造、販売し、昭和56年より主力商品「りんご酢」の製造、販売を開始。「おいしい食卓を演出し、健康に役立つ商品づくり」をモットーに時代にあった商品を次々と開発し、独自製法による付加価値の向上や海外展開など、需要獲得を積極的に行っている。

● 所在地 青森県弘前市蔵主町15-23
● 電話/FAX 0172-57-2121 / 0172-57-5500
● URL www.ringosu.com
● 代表者 代表取締役社長 櫛引 利貞

● 設立 1912年
● 資本金 3,000万円
● 従業員数 32人



需要獲得

青森と海外をつなぐ発信拠点

平成29年ベトナムにて開催された「ジャパン・アオモリ・フードフェア」に同社社長が実行委員会会長として参加。同社の商品だけではなく、県内商品の魅力発信に尽力。台湾などアジア圏での青森フェア等にも積極的に参加し販路拡大に努めている。青森県は、近年台湾や中国人の観光客が増加し、特に体験型の観光が人気になっている。そうした状況下で、青森県が主催している「プロテオグリカン体感のサイクリング女子旅」の視察コースとして名を連ね外国人の受け入れを積極的に展開。



ジャパン・アオモリ・フードフェア

県産品・地域資源活用へのこだわり

1年間に扱うりんごの量は約200トン。主力商品「りんご酢」(青森県平川市のふるさと納税返礼品)等、100%県産りんごを使用。世界自然遺産「白神山地」の酵母を使用し製造を行っている。平成25年に弘前市内の4社と弘前大学、青森県産業技術センター、弘前市が発起人となり「ひろさき産学官連携フォーラム」内に「白神酵母研究会」を設立。そこで、同社に合う酵母を見つけ出し、「白神酵母を使用したりんご酢」の商品化につながった。櫛引社長は現在、同フォーラムの会長も務めている。



りんご酢

域内連携強化でコラボ新商品の開発と多品種充実で差別化

大手と共同で「りんご酢ハイボール」を販売。地元ひろさき桜祭りや全国約200店舗で展開され、りんご酢の多様な活用の一翼を担っている。平成30年には弘前大学、青森のもずく事業者と連携しりんご酢を使った「もずく酢」THE IWAMOZUKUを発売。また農産加工会社なんぶ農援、弘前大学と連携し、地元産「妙丹柿」を利用した新たな「柿酢」の商品化にも成功。柿酢は通常の穀物酢に比べ、ポリフェノールなど抗酸化物質を多く含み、活性化酸素を消す効果が実証され、注目を集めている。



りんご酢ハイボール

ものづくり