

# 株式会社高橋商店

福岡県柳川市

需要獲得  
ものづくり

## 継承した食文化と製造技術、既存商品の強みを生かし地域の海産物・農産物から創造する新しい価値

戦後間もなく酒造業から、酒造りの工程で絞り出される酒粕から粕漬を製造する商品製造業へ転業。それ以降、地場の海産物、農産物中心に素材や商品の価値を創造し、常にお客様の声を大切に食品の開発製造を行ってきた。少量多品種で100アイテムを製造している。主力商品は、江戸時代から続く食文化の粕漬「有明漬」、柳川名物うなぎを使った「炙りうなぎ笹めし」、九州の葉味ゆずこしょうを液体調味料とした「ゆずすこ」等。国内では九州～北海道で販売し、海外は30の国・地域に販売実績をもつ。

所在地 福岡県柳川市三橋町垂見1897-1  
電話/FAX 0944-73-6271/0944-74-1212  
URL <https://www.takahashi-shoten.co.jp/>  
代表者 代表取締役 高橋 努武

設立 1960年  
資本金 1,500万円  
従業員数 54人



### 継承した製造技術・食文化の伝統から繋がる、ヒット商品の連鎖

新商品開発では、継承してきた製造技術や既存商品の強みを生かしている。有明漬の製法の肝「熟成」「浸透圧」の技術は、長年受け継がれる伝統の味を守っている。日本初の液体ゆずこしょう「ゆずすこ」はゆずこしょうの改良を追求して生まれたが、ゆずこしょうも有明漬の製造技術があって誕生した。地元有明海苔を使った海苔ペースト「のりクロ」は、隠し味としてゆずすこも使用、新たな定番商品として知名度をあげている。一見「新しい」と思わせるヒット商品も、「既にあるもの」の技法や味を追求した先に誕生している。



伝統の味を継承する「有明漬」

### 温故知新で生まれた新しい価値観で、液体調味料のマーケットを創出

「料理に絡みにくい」「瓶詰では衛生的に不安」すでに人気があったゆずこしょうに対するお客様の声から、改良を追求して生まれた、日本初の液体ゆずこしょう「ゆずすこ」。初めは九州内に販路を限定し、九州産のブランドイメージを確立、発売半年で約37,000本を売り上げ、ヒット商品になった。代表取締役は他社の類似品を歓迎する姿勢を示し、約30社が追随したことで、液体調味料という新しいマーケットが創出された。地域の資源活用として、ゆずこしょう・ゆずすこは、宮崎の森林組合のゆずを99%使用している。



液体調味料「ゆずすこ」通販サイト

### コロナ禍で激減した柳川市の観光客の集客に向けたリモート「コトづくり」事業

本来年間120万人の観光客を誇る柳川市を盛り上げるため、リモート「コトづくり」として、地域を巻き込んだ商品やサービスを企画。直営店のリモートショッピングでは、スマートフォン等の画面越しに店内商品を見てもらいながら接客。「～づくり体験」も、ゆずこしょう、鰻の蒸籠蒸し、板海苔のキットを開発し、通信販売×動画配信で体験可能。商品パッケージのQRコードから柳川市の「川下り」の動画へ繋がる「観光動画付き商品」も売り出す。後日実際に足を運んでもらえるよう、地元の魅力発信を仕掛けている。



お土産を食べながら楽しむ、観光動画

需要獲得

ものづくり