

～ 新潟の伝統ある老舗を蘇らせる ～

明治26年創業の老舗食品製造企業を事業承継し、リブランディング
新体制となって初の新商品となる「漬け魚ギフト」

明治26年創業、漬け魚を中心とした食品製造を手掛ける株式会社小川屋（本社所在地：新潟市江南区、代表取締役社長：葉葦正幸）は、主力である漬け魚ギフト部門における新商品「匠漬」を7月1日(土)より販売開始いたします。

小川屋は明治26年に、初代の小川駒吉が創業。漬け魚を中心に、新潟の豊かな食材を新潟らしい製法で活かした商品の製造、販売を行っています。平成28年12月におむすび屋「銀座十石」や糰の甘酒専門店「古町糰製造所」を運営する、NSGグループの株式会社和僑商店（食品製造業、所在地：新潟市中央区、代表取締役社長：葉葦正幸）が事業を承継しました。この度は新体制となってから初めての新商品を発売いたします。124年続く老舗の想いと技を活かしながらも現代の趣向に沿ってリブランディングし、商品開発を行いました。

【商品化の背景】

小川屋は創業以来、日本の良き風習である中元・歳暮に適した贈答品の販売を中心に行って参りましたが、近年は個人・法人ともに贈り物を控える動きが目立っておりますが、小川屋はこの良き風習が今後も絶えることなく続いて欲しいという想いと120年以上積み重ねてきた技の集大成として、今回の中元時期に合わせ、贈り物に最適な商品を開発いたしました。

↑ 銀鱈のあま粕漬 焼き上がりイメージ



【商品の特徴】

漬け魚として使用するのに最適な魚を厳選して厚手の切り身にし、熟成味噌やあま酒、塩麴などのこだわり調味料で漬け込みました。今回たどり着いた魚と味付けはそれぞれ3種類ずつ。合計9種類の本格的な味わいを、グリルやフライパンで焼くだけで、ご自宅で簡単に楽しむことができます。パッケージは小川屋の梅ロゴを大きく配置して鮮やかな紅白デザインに仕上げたので、中元・歳暮はもちろん、結婚式や内祝い、手産物としても幅広くご利用いただけます。

↑ 9種類の味わいをご用意



【商品概要】

商品名 : 匠漬(TAKUMI ZUKE)
発売日 : 7月1日(土) ※予約受付は6月9日(金)開始
価格 : 単品1切648円(税込)～、
贈答用詰合せ2,700円(税込)～
魚 : トラウトサーモン、紅鮭、銀鱈の3種類
味付け : あま粕漬、うま味噌漬、こく塩漬の3種類
取り扱い : 直営各店およびオンラインストア
(直営店舗 : 新潟古町本店、新潟伊勢丹店、
イオン新潟東店、清水フードセンター大学前店)

↑ 匠漬 贈答用詰合せのイメージ



株式会社小川屋について (ホームページ : <http://www.niigata-ogawaya.co.jp/>)

明治26年、初代の小川駒吉が創業。漬け魚を中心に、新潟の豊かな食材を新潟らしい製法で活かした商品の製造、販売を行っている。平成28年におむすび屋「銀座十石」や糀の甘酒専門店「古町糀製造所」を運営するNSGグループの株式会社和僑商店(食品製造業、所在地:新潟市中央区、代表取締役社長:葉葺正幸)が事業承継した。(株式会社和僑商店代表取締役葉葺正幸は他にも、明治4年創業の今代司酒造、明治38年創業の峰村醸造、昭和6年創業の越後味噌醸造といった老舗企業を事業承継し、蘇らせています。)

【本件に関するお問い合わせ】株式会社小川屋(新潟県新潟市江南区大淵1631)

担当:ゼネラルマネージャー 大橋祐貴

電話:025-276-1311 携帯:070-3863-6407 メール:ohashi@niigata-ogawaya.co.jp

事業創造で、幸せな社会を。

NSG
GROUP