



会社DATA

遠藤醤油株式会社

- 本社/守山市中町162
- 設立/1917(大正6)年 ■代表/遠藤 尚兵
- 従業員数/5名 ■事業内容/醤油製造業 ■問い合わせ先/TEL:077-582-2125
- 主な取扱店/コープしが、鮎家、県内各道の駅・湖の駅、ファーマーズマーケット、花様、三井アウトレットパーク滋賀竜王、(株)エスサーフ 他

おけ こいくちしょう ゆ
杉の大桶で2年熟成させた天然醸造の濃口醤油「琵琶のしずく」

1917(大正6)年に、野洲川の豊富な伏流水と近隣で収穫された良質の大豆、小麦を用いて醤油醸造を始めたのが遠藤醤油だ。創業から間もなく100年。今も創業当時の天然醸造を守り続ける。

完成から今年で88年になる仕込み蔵をのぞいてみると、杉の大桶に醤油の元になるモロミが黒く光っている。ここから生醤油になるには人工的に温度管理をすれば短期間でできるが、遠藤醤油では1年以上寝かせている。あくまで自然のままの発酵を待っているのだ。

そんなこだわりを持つ遠藤醤油の中でも、蔵自慢の一品が濃口醤油の「琵琶のしずく」だ。大豆も小麦も100%滋賀産、もちろん水は野洲川の伏流水。通常の熟成期間よりも長い2年の歳月をかけた味わいはまろやかな仕上がりで、煮炊きはもちろん、冷や奴など素材の持ち味を生かすかけ醤油としても好評だ。

ほかに、^{うすくち}淡口醤油をベースにかつおと昆布のうま味をブレンドした「料亭だし」や、本醸造醤油に柑橘果汁を加えたやさしい酸味の「味付ぼん酢」など、本物の味を提供している。

SHIGAGIN TOPICS

滋賀県と「地域密着連携協定」を締結

当行は3月20日、滋賀県との間で「地域密着連携協定」を締結しました。

本協定は、滋賀県に本店を置く唯一の地方銀行である当行と滋賀県が相互連携関係を一層強化し、県内産業の振興、地域の活性化および県民サービスの向上を図ることを目的として締結するもので、金融機関が滋賀県と連携協定を締結するのは、当行が初めてです。

当行はこれまでも、環境保全活動やエコビジネスマッチングフェアの開催等で滋賀県と連携してまいりましたが、本協定締結を機に、さらなる協力関係の強化を目指します。

本協定では、ニュービジネスの創出や企業誘致、中小企業の海外展開サポート、地産地消の推進、環境保全、子供・青少年の育成など、全11分野で連携強化を図ります。また、今回締結にあたり、県内企業の海外展開をサポートする「アジア展開セミナー」の共同開催、当行店舗40カ店での滋賀県観光パンフレット用ラックの設置、「子ども110番の店」として当行店舗入口に統一ステッカーを掲示するなど、6項目で新た

な取り組みを実施してまいります。

締結式で嘉田滋賀県知事は「滋賀のものづくりの力を一層生かせる中小企業の活性化に、さらに力をいただきたい」と期待を述べられ、大道頭取は「これまでの連携を基盤に、より幅広く力強い活動を展開したい」と抱負を語りました。

当行は、本協定締結を機に滋賀県との連携をより一層強化し、滋賀県の持続可能な成長を目指して、地域経済へのさらなる貢献に取り組んでまいります。



締結式での大道頭取(左)と嘉田滋賀県知事