



Profile

Awaraku

阿南市の水と米を使った津山商店の味噌、糀を使用したお味噌の商品開発と販売。



阿南の自然の恵みがつまった味噌と糀を使った食の提案は地域文化の継承へ

明治8年創業の津山商店のお味噌と糀を使って、大切な人に贈りたくなる、家族との大切な時間に寄り添える商品作りを目指し創業された津山さん。これまで開発してこられたお味噌のドレッシングやおかず味噌の開発経緯や商品説明を語って頂き、その想いはあふれ出る。そして、保存料無添加で身体に優しい、安心できるものが、その大前提となる商品作りには自信と夢も込められている。津山さんは、ご主人が、糀、お味噌造りを長年手がけられている職人さんであることから、歴史あるお味噌作りのノウハウを持ち合わせており、味噌のプロフェッショナルだ。その知識に裏打ちされた商品開発力に加え、料理人とタイアップしてのレシピ開発、県外各所で開催されるマルシェへの出店等数々の新しい試みで、さらなるファンの獲得に余念がない。徳島は発酵の食文化のリーダー県、津山さんもそのリーダーの一人として阿南市の食文化を伝えていかれる存在にちがいない。