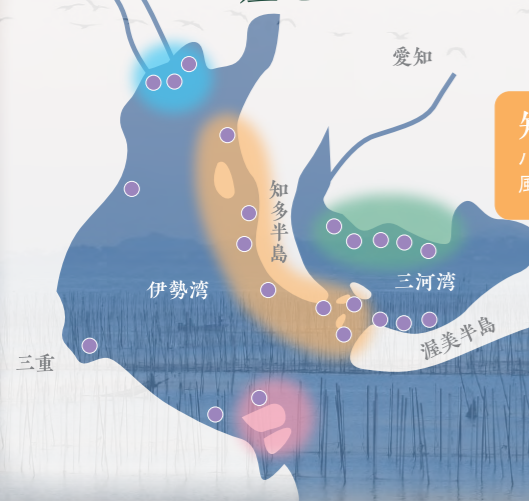


# 株式会社 坂井海苔店

## 歴史を未来へ 海苔の美味しさを伝える100年企業

60年ほど前まで、この地で盛んに行われていた海苔の養殖。  
飛鳥村に本社を置く株式会社坂井海苔店は、当時を知る海苔問屋。  
海苔の昔・今、そしてこれから——奥深い海苔の世界を教えてもらった。

### 産地MAP ●海苔産地



**知多エリア**  
バランスが良く  
風味豊か

**西三河エリア**  
海苔本来のうま味と  
ほどよい塩味

**桑名エリア**  
くせになる塩味

**鳥羽エリア**  
歯切れが良く  
上品な風味

海苔のうま味と  
青海苔の豊かな風味を  
味わえる希少な海苔

「海苔の味、香り、食感、色艶は産地によって全然違います。漁場の海の特徴や川の流れ、入り組んだ地形による変化などが海苔に違いをもたらします」と宏さん。例えば、この地から最も近い桑名は木曾三川の恩恵を多大に受けている漁場で、そこで採れる海苔は厚みがあっても柔らかく、クセになる塩味が特徴だという。

海苔は三大うま味成分(グルタミン酸・イノシン酸・クアニル酸)をすべて含む自然食品といわれるが、この成分をこれだけ含むから美味しいといった基準は実はない。平成21年(2009年)に家業に入ってから、海苔の本当の美味しさをより広く知ってもらおうことを模索し続けている宏さんは、5年ほど

### 安定した品質・美味しさを



### 一番摘み焼のり食べ比べギフト

希少な一番摘みが4種セットになっている。食べ比べには「ギフトセット」「試食セット」の計3種のセットがある

※プレゼント詳細はP.12へ



贈答用海苔も多彩。帰省のお土産やお祝いにも。縁起のいい七福神掛紙がキュート♪



### 株式会社坂井海苔店 information

【本社】海部郡飛鳥村政成1-52  
【名古屋店】名古屋市中村区名駅5-23-20  
【柳橋市場店】名古屋市中村区名駅4-15-2 丸中総合食品センター内  
【TEL】052-582-0211(名古屋店)

### 大正9年創業の海苔問屋

坂井海苔店の創業は、飛鳥村で海苔養殖が始まった後の大正9年(1920年)。100年以上にわたり伊勢湾・三河湾で採れた海苔を地域に供給し続けてきた海苔問屋だ。

「創業したのは祖父、坂井末吉です。もともとは米を自転車に積んで飛鳥から名古屋へ売りに行っていました。海苔も米と同じくらい儲かることがわかり、飛鳥の海苔を仕入れて売りはじめたと聞いています」と教えてくれたのは会長の坂井太さん。太さんは三代目で、四代目社長は弟の坂井桂さん。因みに五代目後継予定は太さん



1960年頃の飛鳥の海苔づくり

伊勢湾台風後、名古屋港を囲む伊勢湾高潮防堤の建設が決まる。これは海部地域の漁場がなくなることを意味し、昭和38年(1963年)、高潮防堤の建設が始まるとこの地域の海苔は姿を消した。

当時三代目は小学3年生。「飛鳥の海水も浸水して、倉庫にあった木箱入りの海苔はすべてダメになりました。片付けを手伝って重くて重くて。とても大変だったことを憶えています」。名古屋営業所は被災を免れ、本社機能をすぐに移せたことが幸いだったという。

飛鳥の海苔づくりは多い時には村の戸数の半数以上が行うほど盛況を極めたという。同社も着実に業務を拡大していたが、昭和34年(1959年)、伊勢湾台風が襲来。この地域一帯が甚大な被害に見舞われたことにご周知のとおり。

### こだわりの原料の見極め

海苔養殖という冬場の海をイメージするだろう。海水が冷たくなる10月下旬頃、漁師たちは海苔のタネがついた海苔網を海に張り、11月から約半年間、養殖・収穫が続く。収穫された海苔は各地域の漁業協同組合が検査等級付けし、県の漁業協同組合連合会の入札会へ。入札権を所有する坂井海苔店のような商社がそこで買い付けをする。

「海苔は色や艶などの見た目でも等級付けされますが、弊社では実際に食べてみて美味しいかどうかを仕入れの基準にしています」と宏さん。しっかりと海苔を選ぶ。原料の見極めに対するこだわりは大きい。

選り抜いた海苔をさらに選別し、常に上質になるように揃えておくことにも手間を惜しまない。風味の決め手となる焼き加減は、海苔に応じて調整しながらじっくり丁寧に。そして、検品、仕分け、パック・包装し商品が完成。これらの加工作業は、名古屋店2・3階の加工場で行っている。



代表取締役会長 坂井太さん(右)  
取締役 坂井宏さん(左)

### 海苔は天然のうま味そのもの

「天然のうま味をそのまま食べられる海苔は、とても貴重だと思っています。選する社会の中で、同社は「美味しい海苔で喜んでいただきたい」という変わらぬ想いのもと、堅実に事業を続けてきた。現在は商社として、乾海苔の業務用卸のほか、一般消費者向けの小売販売、一部商品加工も手掛けている。

その年の海苔網から最初に海苔を摘み取るのは11月。特に美味しいと評されるこの初摘み海苔を、同社では「一番摘み海苔」と名付けている。各産地の一番摘み海苔が揃うのは12月中旬。この年末年始のご挨拶や家族団欒の食事に、「一番摘み海苔もよさうだ。」

趣味嗜好が常に変化する現代、海苔を美味しいと感じてもらおうにはどうしたらいいのかいつも考えています」と話す宏さん。「海苔の真の力を輝かせる」「味わう喜びを提供し、料理する人を輝かせる」という経営理念を軸に、生産者との交流を図り海苔養殖の動画を公開したり、飲食店とコラボ商品を開発したり、新しい取り組みにも積極的に展開している。

寿司店をはじめとするプロの料理人たちが最前線にする坂井海苔店の海苔たち。「弊社が美味しさを保証している商品だけを、自信をもって、ご用意しています。是非一度、気軽に「ご来店ください。お待ちしております」と親子で声を揃える。

