



福島

食卓に喜びをお届けしたい
創業80余年、
味にこだわる
「西野屋のおもてなし」

西野屋食品

漬物・佃煮の製造販売
を行う西野屋食品(福島
県いわき市常磐上矢田
町田端、小野賢司社長、
0246・28・2828、
<http://www.nishinoya.jp>)は、いわき市の台所・

いわき中央卸売市場の
玄関口にある本店直売



「お客様の声を大切にしたい」と小野社長

お惣菜が店頭を彩り、買物客のニーズに応えている。「新たな試みには、常にお客様の声の後押しがある」とお客様への感謝の心を忘れない。

所をはじめ、市内に3店舗を構え、市民の食卓を支えている。本店直売所には、囲炉裏をイメージした試食コーナーがあり、従業員とふれあいながら買物できると好評だ。「お客様の声を直接聞かせていただくことは何よりの励みであり、商品開発にもつながっている」と小野社長は力を込める。

そのお客様の声により、創業以来の伝統を守り続ける漬物や佃煮等にとどまらず、イベントのみで販売していたコロッケの商品化が決定し、本店直売所の駐車場に建設された「コロッケハウス」で製造販売を開始した。現在は、数種類の



大人気の「松前白菜漬」

折々の新鮮な素材で、“急がず・焦らず・心ある漬物づくり”の伝統に則り、手間を惜しまない頑固なまでの製法で素材の旨みや食感を損なわないよう細やかに味を微調整している。「味を追求しながら、体に優しい食品を開発していきたい」と夢は広がる。また、時代の味覚にも心を配り、「いわきの食を全国に発信したい」と県外のイベントにも足を運び、通信販売やネットショッピングも精力的に手掛けている。

そんな西野屋の冬期限定の売れ筋商品「松前白菜漬」は、厳選された国産の白菜の葉一枚一枚に特製の具材を手作業で挟み込み熟成させることで、白菜の“シャキシャキ”とした歯ごたえと甘み、芯までしみ込んだ昆布の旨みがたまたなくおいしい大人気商品だ。贈答用としても人気があり、インターネットでご購入の際は、ギフトセットがおすすぬ。

「郷土」福島・いわきの『旨い』を『食べっせ』の思いやりと一緒に毎日の食卓に届けたい。商品に息づく味と香り、こだわりこそが「西野屋のおもてなし」である。