

元気な会員情報



おもてなしの“ミソ”は体験にあり

さんななみそ
三七味噌

かたやま ゆういち
代表 片山 裕一 さん

住所：福井市つくも 2-1-5
mobile：090-4150-3846



味噌作りワークショップを楽しむ家族。巣ごもり需要の増加と相まり、ワークショップ同様の味噌作りが自宅で楽しめるキットの売上は2019年比で2.5倍増加した。

↑商品の購入やワークショップ（体験）の予約はホームページから！

レトロな外装と相反するモダンな内装が特徴的な三七味噌。同店では自家製味噌のほか、麹を使用した甘酒スムージー等の製造・販売を行う。なお、店名は製麹時の温度が37℃であることに由来する。

鹿児島県出身の片山さんは当初、愛知県の食品メーカーに長年勤務していたが、体験型研修で訪れた越前町の味噌蔵の大豆・塩・米麹のみを使用する味噌作りに感銘を受け同蔵へ転職し、2017年に三七味噌を開業した。片山さんは「米と水が美味しい福井こそ味噌作りに最適な土地だった。」と開業当時に振り返りつつ、福井の味噌作り環境を評価する。

令和2年度「おもてなし産業魅力向上支援事業」の採択を受け、体験型観光プログラムの充実を図るなど、現在は新幹線開業後を見据えたサービス向上に尽力する。片山さんは「体験は記憶に残りやすい。自作の味噌と福井での思い出を持ち帰り『また福井に行きたい』と感じてもらえるような取り組みを増やしていく」と力強く語った。