

このまち 津市で輝く

Vol.80



むしろを被せ、一定の温度に保たれた発酵室で作業する五代目社長

歴史に甘んじることなく 挑戦と探求を続ける蔵元

山二造酢は明治20年に津市で創業した酢醸造所。歴史を感じさせる薄暗い蔵に足を踏み入れると酢酸発酵特有の甘酸っぱい香りが漂う。内部を進むと現れる高さ2メートルを超える巨大な杉の木桶は創業当時から使われており、一度に5千リットルもの酢の仕込みが可能だという。

製造、ボトル詰め、ラベリングまで、全てが従業員16人の手作業で行われているこの蔵元では、地元酒蔵の酒粕を原料に、昔ながらの製法を守りつつ、新製品が次々と生み出される。消費者のニーズに柔軟に対応できるのは、小規模であるが故の強みだ。

「社長を中心に、職人たちが最高のお酢を作っている。その良さを伝える手伝いをする事で、この蔵元の歴史の一端を担えたら嬉しい」と、定年退職後に山二造酢に入社した石井さん。一期一会をモットーに、国内のみならず海外にも商談に出かける。

幼い頃から野球一筋、プロを目指したこともある。青春を捧げた野球を通じて培われたのは、チームワークの大切さと感謝の心だという。「仕事も野球と同じ。一人では難しくても力を合わせれば大きなことができる」。夢は世界中の少しでも多くの人に、山二の酢を手にとってもらうこと。自慢の体力を武器に酢の魅力を伝え続ける。

老舗の技術と伝統を 国内外に届けたい

PROFILE

1955年生まれ、桑名市出身。定年退職後、2016年に山二造酢初の営業部長として入社。自宅では外国人留学生のホームステイを受け入れる国際派。飼っている猫と近くに住む孫の成長に日々癒やされている。

山二造酢

Koichi Ishii

幸一
(68)

健康の秘訣は
毎日飲んでいる
お酢のドリンク

座右の銘は
「出会いを大切に」



広告掲載欄

税理士法人 心

相続・税務申告・税務顧問・税務調査・会社設立 他

相続税額 無料診断サービス

※費用には別外や変更もありますので詳しくはホームページをご覧ください ※主たる事務所は名古屋税理士会所属 ※本広告は今期5月時点のものです

津駅
0.5分

近鉄四日市駅
1分

松阪駅
1分

名古屋駅
2分

松坂屋
名古屋店内
(栄駅5分)

他の事務所 東京駅・池袋駅・横浜駅・千葉駅・柏駅・太田川駅・豊田駅・岐阜駅・大阪駅・京都駅 近く

市財政収入の一部に寄与することを目的とし、裏表紙に広告を掲載しています。なお、掲載している広告内容については津市が保証しているものではありません。

相続税は申告期限があるため お早めにご相談ください！

相続税申告が必要かご不明な方もお気軽にご相談ください

相談料 0円 相続税 申告費用 13万2,000円(税込)～
※遺産の総額・内容、申告時期、相続人の人数等により異なります。

総合受付 夜間・土日祝相談可(要予約)

平日 9時～21時 受付
土日祝 9時～18時 受付

0120-240-338

(12/31～1/3は除く・大連滞在中の休業や臨時休業もございします。詳細はHPをご覧ください) https://www.kokoro.tax



広報つ！

毎月1日・16日発行

- 編集・発行
津市政務財部広報課
〒514-8611
西丸之内23-1
☎059-229-3111
FAX 059-229-3339
- 印刷
三宅印刷株式会社