

山陰中央テレビで毎週日曜日の9時から放送される「人気もん！」で安来市が取り上げられ、会員事業所が紹介されました♪



名和風味堂



『名和風味堂』
安来市伯太町東母里481-1
TEL : 0854-37-1038
営業時間 : 7:30~20:00
定休日:無休



『町の名物菓子職人』
名和風味堂の皆さん

町の名物菓子職人

町の名産であるチューリップの球根をお菓子に使った「チューリップパイ」(チューリップの球根は特別な熱処理を行い、毒素を抜いたものを使用しています)や宍道湖のシジミを使った「シジミパイ」など、ユニークな発想から町を代表するお菓子を生み出している「名和風味堂」の3代目ご主人・名和勉さん。お菓子のことを四六時中考えているそうで、常に新しいアイデアを模索しているとか。新しい商品が完成するまでは、地元のお客さんに試作品を食べてもらい、意見を聞いて作り直すこともしばしば。美味しいお菓子を作り上げるための努力は怠らないそうです。



www.taishoya.jp

大正屋醤油店 創業以来、守り続けた伝統の味！



『父の醤油と息子の味噌』
大正屋醤油店の皆さん

父の醤油と息子の味噌

地元の人を大切にしたいという思いから、醤油の直接販売を続けている「大正屋醤油店」の3代目ご主人・山本善万(よしかず)さん。そんな父親を尊敬しながらも、地元の味をもっと全国に広げたいと、おかずとして食べることのできる「金山寺味噌」を開発した息子の周作さん。善万さんにすれば、家業の醤油作りを周作さんに受け継いでもらいたいという気持ちが大きいのですが、金山寺味噌も手間ひまかけて作られた逸品。今では父親の作る醤油と息子の作る味噌が老舗を支える大きな柱となっています。



『大正屋醤油店』
安来市伯太町上十年畑375
TEL : 0854-38-0066
営業時間 : 8:00~17:00
定休日:無休

