

おおぞら三味 有限責任事業組合

【大空町】

はじまりは？

大空町として合併する以前、当時の女満別町商工会青年部と東藻琴村商工会青年部が、合併するにあたりお互いの特産品を持ち寄って新しい特産品を作ろうと、2008年から開発に取り組んだのがはじまりです。

東藻琴の長いもと女満別のしじみを掛け合わせた加工品の開発を目指した中で、長いもとの相性もいい、しじみを使っただし醤油「しじ美醤油」を開発。2011に商工会青年部の有志が有限責任事業組合を結成し、販売を開始しました。

醤油の味付けも長いもとの相性重点をおいて進め、現在ではこのしじ美醤油と長いもとのセット販売なども行われています。



検討会議の風景

おもな活動



しじ美醤油 地元PR及び調査の風景

大空町女満別の網走湖畔で収穫される天然ヤマトシジミを原料にした「しじ美醤油」の製造販売を行っています。

販売当初には地元のまつりやイベント等でPR活動を実施したほか、新聞やテレビなどのマスコミにも取り上げられ、大空町の認知度や特産物の知名度向上につながりました。

今後はさらなる商品開発により、地域産業の活性化や大空町の農水産物の認知度向上を図ります。

また、将来的には法人化し、地元へ雇用の場を提供することや納税を行うことにより地域に貢献していくことを目指します。

ここが自慢

【濃いうま味と風味“しじ美醤油”】

「しじ美醤油」は大空町産しじみから抽出された濃厚なエキスをたっぷり配合した、しじみのうま味や風味が豊かなだし醤油です。しじみには必須アミノ酸やビタミン・ミネラルなどが豊富に含まれていることから、体の中からも美しくなれるという意味を込めて「しじ美」醤油」という名前にしました。

地元、大空町の道の駅では一番の人気商品となっており、観光客への人気はもとより、地元の方から地域外の方への贈り物としての人気も高く、町民自慢の特産品となっています。



大空町の特産品となった「しじ美醤油」

データ

■代表者：河原和宏さん／設立：2011年／会員：13名

■連絡先：網走郡大空町東藻琴360番地（大空町商工会東藻琴支所内）

■電話：0152-66-2954

■FAX：0152-66-3824