

優秀賞 ものづくり部門 株式会社 とば屋酢店（小浜市）

取組内容

創業305年の伝統の醸造法により、こだわりの米酢を製造

宝永7年創業。創業300年を超える老舗企業
日本古来の壺を利用した伝統的製法により、こだわりの米酢を製造

出来上がる製品は、まろやかで、つんとしない、コクのある良質の食酢となる。

醸造室には壺が並び、同社ならではの醸造風景が見られる。



地域貢献

看板商品の「壺之酢」などに、福井県産米を使用しているなど地産地消に貢献

また、地元の寿司店のほか、当地の特産品「小鯛の笹漬け」や「鯖寿司」に使用されており、お酢作りを通じて地元の郷土食の発展に寄与



受賞企業のコメント

地酒のようにお酢にも地域や店舗ごとに特徴があります。当社では、今後も、郷土の料理に合うお酢づくりに努め、食卓を豊かにしていくとともに、福井の健康長寿や食文化を守る一助になりたいと考えています。

代表者等	代表取締役社長 中野 貴耀（12代目） 専務取締役 中野 貴之（13代目）		
業種	米酢製造	創業	宝永7年 （創業305年）
所在地	小浜市東市場34-6-2	従業員数	9人
電話	0770-56-1514		
ホームページ	http://www.tobaya.com/		



十二代目 中野貴耀
十三代目 中野貴之