

# おおむた まちなか新聞

第4号

企画・発行  
大牟田市中心市街地  
活性化協議会

まるとまちなか  
@おおむた

まちなか  
最新情報  
発信中!



私の強みは寿司。  
寿司メインで勝負がしたい。  
それ以外のことは考えませんでした。

Pick Up  
OWNER

まちなか店主 vol.4

まちなかではたらく  
魅力的な人、お店を  
ご紹介します。



新鮮魚介の握り寿司



彩華やかなチラシ寿司

職人としての確かな技術と  
女性ならではの感性で握る  
絶品お寿司と創意あふれる  
料理のお店「花寿し」  
はなす

数少ない女性寿司職人のお店として2018年2月に大牟田市内にオープンした「花寿し」。女性ならではの柔軟な発想で握る美味しいお寿司が楽しめる注目のお店です。店主の坂井史絵さんは、大牟田市内の老舗「寿司処 味勝鮨」で14年にわたり修行を重ね、寿司職人としての確かな技術を習得しました。「高校2年から始めた寿司店でのアルバイトをきっかけに寿司職人への道を歩み始めました。女が寿司を握



花寿し  
福岡県大牟田市  
古町2-1  
☎0944-85-8272



花寿し Instagram

DATA

まちなか店主 vol.4

坂井 史絵さん  
(さかい ふみえ)

- 得意技  
女だけど男気!
- 最近のマイブーム  
子育て
- 大牟田の好きなお店  
『マスター工房ぶどう畑』  
のランチが好きです。  
子連れで入りやすく、  
とにかくお肉が美味  
しいです♪

そんな坂井さんは第一子を出産し、約2カ月の産休を経て昨年10月にお店を再開しました。子育てと仕事の両立は今現在も試行錯誤ですと笑いながら答えてくれる坂井さん。まっすぐな人柄と誠実さを感じる笑顔でした。

## 高菜にこだわり一世紀

### オギハラ食品株式会社

大牟田発祥の三池高菜を使った高菜漬製品を開発・販売し、人気商品2品が、日経POSセレクション(※)で2年連続受賞するなど、国内の高菜漬市場でトップシェアを誇る「オギハラ食品株式会社」。今回は4代目代表取締役社長の荻原浩幸さんに話を伺いました。

※日経が客観的指標で選んだ今伸びている商品

Vo1.10



漬物全般を取り扱う店として、初代荻原専太郎が大正5年に創業しました。その後、高菜漬専業メーカーとなり独自の開発を進め、世の健康志向に合わせた「三池ごまたかな」が大ヒットし、我が社の商品が全国に知られるようになりました。

4代目の私も良質な原料を使うのはもちろん、香りや味わい、見た目にもこだわり、高菜漬専門店でないと思えない味付けを目指して研究を続けています。現在とても好評いただいている「明太子高菜」も、明太子そのものの味わいやつぶ感を際立たせる製造技術を開発し、ライバルメーカーの味を凌ぐ絶対的においしい商品として、当社の威信を掛けて商品化しました。この商品は現在我が社のトップの商品であり、業界シェアでも1位となっています。時代の変化に合わせた商品を開発してきた結果、創業から100年を超える企業になったのだと思います。

近年は食べ方の提案にも力を入れています。高菜漬は油脂との相性がよいので、和洋中どのジャンルの料理にもあうことが強みです。そこで、高菜漬を使ったレシピの開発にも取り組み、大手のレシピサイトと連携し食べ方の提案を行っています。社員一同でアイデアを出し合い、社内での開発テストキッチンで試行錯誤しながら開発しています。部署に促わ

れずに広く多くの社員からアイデアを出してもらえ、環境をつくるのも私の役割と考えています。

また、食品衛生管理に対する意識も、事業規模の伸張と社会背景を考慮しながら変革してきました。20年前からはコンサルの指導の下、7S（整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌）活動の取り組みを積極的に行っています。そのような取り組みを評価いただき、昨年10月に食品衛生優良施設として厚生労働大臣賞の表彰をいただきました。

現在は、中学生の総合学習の研修の受け入れも行っています。大牟田を離れてもスーパードなどで当社の高菜漬製品を見つけて、大牟田をなつかしく思ってもらえたら嬉しいですね。

### イチオシ!社員!!

品質管理部 品質管理  
セクションリーダー  
田畑 真弓さん



社員の負担は増やさず  
に商品品質を上げられないか、工場の生産ラインを見回わり、現場の方と協力しながら改善策を探っています。終わりのない難しい仕事ですが、日々の少しずつの改善が大きな改善につながっていることが多く、やりがいを感じています。