
ぶりがっこ
金の蔵
有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店

100日以上漬け込む「金の蔵」誕生秘話

社長の想いが生みだしたこだわりのいぶりがっこ



有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店
代表　須藤　健太郎

いぶりがっこはいつ頃から作られていたか
発祥の地はどこか未だにわかっておりません。

雪深い秋田県南部

昭和30年初期までどこの家庭でも漬けられていたいぶりがっこ

どこの家にも大きな囲炉裏があり
薪を焚き暖をとり、ご飯を炊き、みそ汁を作る。

その囲炉裏の上に大根を吊るしていたものでした。

化石燃料の普及により石油ストーブが暖房用として使われ
調理もガスコンロとなり、時代とともに囲炉裏はなくなりました。
冬の風物詩とも言われたいぶりがっこを漬ける家庭もなくなりました。
どこの家でも自分の家で食べる分しか作っておりませんでした。

後に商売として作られるようになりましたが
東京の居酒屋さんで食べたいぶりがっこは
私が子供の頃に食べた味とは違っていました。

「あなたも秋田の人だからいぶりがっこの味わかると思うけど、美味しいでしょう」
と言われました。

秋田のいぶりがっこはもっともっと美味しいと思った。

東京から秋田に帰る電車の中で
秋田の名産でもあるいぶりがっこの本来の味を伝えたい
残していきたい。
そんなことばかり考えていました。

その思いから、私は60歳を過ぎた頃、会社を設立し
いぶりがっこ作りを始めました。昔ながらの味と製法にこだわり
米ぬかをたっぷりと使い、砂糖と塩だけで100日以上漬込み
大根の水分を絞ります。

この過程を経て、味・歯ごたえなど昔を思い出す
懐かしい味のいぶりがっこに仕上がります

これが「金の蔵」です。



会社名 有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店
所在地 〒012-1115
　　秋田県雄勝郡羽後町足田大谷地 200－2
電話番号 0183-62-2227
FAX 番号 0183-62-2106
代表者　代表　須藤健太郎
設立年月日 平成 16 年 12 月 9 日
資本金　1,000 万円
従業員数 約 10 名 ※2020 年 7 月 10 日現在

業務内容 漬物製造業

沿革

平成 27 年 9 月　総合化事業計画　認定
平成 27 年 11 月　燻小屋・ビニールハウス新設
平成 30 年 11 月　製造工場増築
平成 30 年 3 月　漬物製造工場 HACCP 認定

事業内容

秋田県産の大根と秋田こまちの米ぬかを使い、昔ながらの製法で手間ひまかけて、じっくり漬け込んだ食べて安心、安全、からだに優しい、こだわりのいぶり大根漬けの生産販売。
また、このいぶり大根漬けを用いての加工品生産販売。及び地元で収穫した山菜の漬物生産販売。





アクセス

［住所］〒012-1115
秋田県雄勝郡羽後町足田大谷地 200－2

JR 奥羽本線　湯沢駅より
タクシーで 20 分程の場所です。

金の蔵　ができるまで



自社農園にて
収穫は毎年 10 月下旬から行います。
大切に育てた大根の収穫は金の蔵をはじめ、弊社商品の源であり丁寧に洗い葉を切り落とし、次の工程へ移ります。



収穫した大根を天井から
洗い整った大根は丁寧に燻す工程への準備を行います。いぶりがっこには欠かせない燻す工程には
画像の様に大根を吊るしていき下から燻せる様にします。

薪を焚いて燻します。
燻す作業はただ下から薪を焚いて燻すだけではなく、入り込む空気の量や、煙の抜け具合を調整し、大根全体が均一に燻れる様にします。昼夜２日間連続して行う作業です。
この作業が当社の独特な燻した香りを生み出しています。





自社農園について
大根の畑は丹念に耕してふかふかな土にしております。
広さは 0.3 ヘクタール（3 千平方メートル）で
年間約 10,000 本の大根を収穫しています。



漬け込み作業

じっくり漬け込みを行います。およそ 100 日間漬け込む事で味深いいぶりがっこができます。米ぬかは秘伝の配合がいぶりがっこを生産する各社独自で持っており、当社も長年の味を守るべく門外不出のレシピを守り続けています。

じっくり漬け込みを行います。およそ 100 日間漬け込む事で味深いいぶりがっこができます。量産型の物ではなく人の手と時間を費やす事で他では比較できない味、歯応え、風見、色など。こだわり抜いた品質をお客様へ提供しております。







製品各種包装へ
X 線検査を通し加熱殺菌後にて冷却し商品となります。当社で生産する全ての商品はこうした品質チェックを行います。人の手で一個一個生産される当社商品ですが異物混入など手作業だからこそ多い事故も当社は徹底したチェックにより事故をゼロへと維持し続けています。

製造工程について

大根収穫し燻して洗浄後に大根を検量します。
検量後に秘伝のタレに漬け込み桶出し、ガス抜きします。
各製品の品質を維持するために検量加工後は真空処理にて
一個一個を X 線を通し検査。検査を通った商品は加熱殺菌され
冷却し除水後に製品として出荷されます。



当社で製造される製品紹介







【一本物】
金の蔵Ｌサイズ（300g）
金の蔵Mサイズ（250g）
金の蔵Ｓサイズ（200g）
金の蔵みに （150g）

【スライス】
金の蔵スライス（150ｇ）
金の蔵スライス（80ｇ）

原材料：干し大根
漬け原材料（砂糖、米ぬか、食塩）
原料の原産地名：国産（大根）
賞味期限：365日：常温保存

お土産に最適なギフトシリーズ

箱入り　いぶりがっこ（12袋入）
箱入り　スモークチーズ（12袋入）箱入り
箱入り　食べくらべマリアージュ
（いぶりがっこ6袋入、スモークチーズ6袋入）

生ふりかけ　まんまけぇ　シリーズ
まんまけぇ・まんまけぇ 梅入り



いぶりがっこを
さらにおいしく。
香りと食感を楽しめる
生ふりかけ。



原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、食塩）、白ごま、黒ごま／調味料（アミノ酸等）、ベニバナ色素、（一部にごまを含む）
原料の原産地名：国産（大根）
内容量：100ｇ
賞味期限：180日

ぎばさといぶりがっこのコラボレーション！
海と大地から



ぎばさのネバネバと
いぶりがっこのパリパリ
でさらにおいしく！！



原材料：たくあん漬
（干し大根、砂糖、
米ぬか、食塩）
アカモク（ぎばさ）、みりん／
調味料（アミノ酸等）、紅花色素
原料原産地：国産（大根）
内容量：100ｇ　賞味期限：90日



いつでも新鮮。
食べきりサイズのいぶりがっこ。
いぶり美人シリーズ

小分けになっているので、
いつでも燻した香ばしい香りと

パリッとした食感が楽しめます。
また、チーズと組み合わせたいぶりがっこも楽しめるアソートタイプもあります。
お好みでどうぞ！

【いぶり美人５連パック】
原材料：干し大根、漬け原材料（砂糖、米ぬか、食塩）
原料の原産地名：国産（大根）
内容量 100ｇ
賞味期限：365 日

【いぶり美人５連パック（チーズ）】
原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、食塩）、プロセスチーズ／乳化剤、（一部に乳成分を含む）
原料原産地：国産（大根）
内容量：100ｇ
賞味期限：90 日



いぶりがっこと
スモークチーズのハーモニー
いぶりがっこスモークチーズ

香ばしいいぶりがっこに
スモークチーズと合わせた
お酒のおともにぴったりの逸品。
いぶりがっことチーズの絶妙な
ハーモニーをお楽しみください。

【いぶりがっこスモークチーズ】

原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、食塩）、プロセスチーズ／乳化剤、（一部に乳成分を含む）
原料原産地名：国産（大根）
内容量：100ｇ　賞味期限：90 日



チャーハンやお酒のおともに。
ＩＢＵＲＩＮ

いぶりがっこをさらにおいしく。
ピリ辛に仕上げました。

【IBURIN】

原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、塩）、ラー油／調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（Ｖ，Ｅ）ベニバナ色素、（一部に大豆･小麦･ごまを含む）
原料の原産地名：国産（大根）
内容量：100ｇ
賞味期限：180 日



こりこりカレー味！
カレーがっこちゃん

いぶりがっこの美味しさをそのままに、カレー粉を使用して漬け込んだ、
今どきのグルメな漬物です！

【カレーがっこちゃん】
原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、食塩）、醤油、砂糖カレー粉／ベニバナ色素、（一部に大豆、小麦を含む）
原料原産地：国産（大根）
内容量：90ｇ
賞味期限：90 日

いぶりがっこの新感覚商品！
ＩＢＵＲＩＮ　ＢＵＲＧＥＲ

いぶりがっこをハンバーガーのバンズに見立て、間にベーコン・スモークチーズを挟み風味豊かに仕上げました。



【ＩＢＵＲＩＮ　ＢＵＲＧＥＲ】

原材料：たくあん漬（干し大根、砂糖、米ぬか、食塩）、プロセスチーズ、豚ばらベーコン、糖類（粉あめ、ぶどう糖）、牛乳、植物油脂、香辛料／カラメル色素、卵たん白、大豆たん白、乳たん白、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、結着剤（リン酸Ｎａ）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンＣ）、発色剤（亜硝酸Ｎａ）、コチニール色素（一部に豚肉・卵・大豆・小麦・乳成分を含む）
原料原産地：国産（大根）
内容量：８枚入り
賞味期限：90 日

有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店

企業紹介ページへ ↓

食と人との交差点
TSUMUGI

魅力ある商品生産！
地方企業の紹介パンフレットシリーズは
一般社団法人地域資源活用の会
地方企業紹介 WEB「TSUMUGI」より
電子パンフレットをダウンロードできます。

本パンフレット製作監修、著作権の所有：一般社団法人地域資源活用の会
本誌は共同・協業販路開拓支援事業の一環で製作されました。