

江戸時代から受け継ぐ、手作りにこだわる「糀(こうじ)」。

江戸時代より330年、堺の醸造業の伝統を受け継ぐ老舗。雨が降っても風が吹いても商いを休まなかったことから、『雨風屋さん』と呼ばれたという。現在は醤油や味噌の他、手作りの「糀(こうじ)」を使った商品を製造・販売。日本古来の技と味を伝えるため、直営店の運営、料理教室の開催にも力を注ぐ。

株式会社 雨風



「糀」を使ったオリジナルの商品



熟練の職人達によって、おいしい「糀」が生まれる



醤油や味噌、麴を使った商品が並ぶ店内

手作りの「糀(こうじ)」を使った新商品の開発を積極的に行っている。発酵食品を製造する時に用いる糀は食品の保存性だけでなく、熟成とともに旨味を増す特長がある。その特長を醤油や味噌づくりだけでなく、応用できるものが他にもあると考えた。そうして作られたのは、甘酒、どぶろく、塩糀などのオリジナル商品。すべて添加物や保存料を一切使わない本物の「糀」にこだわっている。

オリジナル商品が増えると同時に直営店の

必要性を感じ、「おおさか地域創造ファンド」に採択された資金で、敷地内にオープン。ネット販売もスタートさせ、少しずつ消費者に認知され、リピーターも増えてきた。

もうひとつ力を入れているのが体験型教室の運営。味噌教室、料理教室、漬け物教室、甘酒教室など発酵に関わる教室を開催。海外観光客等にも対応している。

いずれは堺の観光事業として糀の製造設備を公開することも考えている。いつかは「糀」が堺の花形になる日を心待ちにしながら。



株式会社雨風 直営店

代表者 代表取締役社長 豊田 実
 所在地 〒593-8322 堺市西区津久野町3-32-11
 電話 072-262-0333
 創業 元禄2年
 資本金 1,000万円
 従業員 7名

<http://www.amekaze-sakai.com> 堺技衆 認証番号

0083