

## 独自の加工と包装技術で、泉州特産の水なすを全国に。

かつては「大和川を越えず」と言われていた特産品の水なすを「みずなす漬」として全国に広めた先駆者。大阪の特産品としての証「大阪産(もん)名品」の認定をうける。みずなす漬の美味しさは口コミで拡がり、全国にファンが拡大、お中元の時期には百貨店やスーパーマーケットを通じて注文が殺到する。

## 堺共同漬物 株式会社



大阪の特産品としての証である「大阪産(もん)名品」マーク付いた「曾呂利のみずなす漬」



秘伝のぬか床に漬け込んだ「みずなす漬 ぬか漬」



みずなす工房

水なすは泉佐野市上之郷を発祥とし、江戸時代から泉州地方で栽培が始まった。泉州の気候風土に育まれた水なすは、果皮が柔らかく、果肉が瑞々しい。絞ると水が滴り落ちるほどで、かつては田圃の畦でも栽培し、真夏の農作業で乾いた喉を潤したと言われている。みずなす漬も地元ではポピュラーな味として親しまれてきた。ところが古代種の水なすは、F1種の水なすに比べて傷つきやすく流通に向かない。泉州以外の土地で栽培すると果皮が固くなる。このようにさまざまな問題点から、

他の土地へ出ていく事はなかったのである。「こんなに美味しい水なすを全国に広めたい。」と商品開発に取り組んだのが堺共同漬物であった。堺市所縁の刀の鞘師、曾呂利新左衛門にちなんでブランド名を「曾呂利のみずなす漬」とし、全国展開を始め瞬く間にその名が知られるようになった。旬の時期のみ限定販売するこだわりの店として「みずなす工房」をオープンさせ、みずなす漬はもとより、なにわの伝統野菜を中心に浅漬や糠漬を販売している。



代表者 代表取締役 林野 雅史  
 所在地 〒599-8253  
 堺市中区深阪2-14-50  
 電話 072-237-2421  
 創業 昭和46年4月  
 資本金 1,000万円  
 従業員 80名  
<http://www.mizunasu.co.jp>

堺技衆 認証番号  
 0068