

中小企業ぐんま

平成25年度制度融資概要
通常総会終了後の諸手続きのポイント
県内中小企業（製造業）景況動向

VOL.619
2013.

5



群馬県中小企業団体中央会

中央会 FLASH

- ・平成24年度新設組合の概要
- ・平成25年度第1回理事会開催
- ・ものづくり補助金説明会開催

2

特集Ⅰ

平成25年度制度融資概要

6

特集Ⅱ

通常総会終了後の諸手続きのポイント

8

特集Ⅲ

県内中小企業（製造業）景況動向

10

LAN Local Area News

- ・伊勢崎市浄化槽清掃事業（協）
- ・群馬県菓子問屋（商）
- ・群馬県警備業（協）
- ・群馬県酒造（協）

12

TOPICS

情報連絡員だより

14

インフォメーション

15

16

めいど in 群馬

～ 本物の醤油の味 ～

〈表紙の写真〉

昨年創業180周年を迎えた有田屋は、NHK大河ドラマ「八重の桜」で話題を集める新島襄の旧宅に程近い安中市の中心部に位置する醤油醸造元。

同社で造る「濃口醤油」と「再仕込み醤油」は、梁や壁に麴の花が咲く薄暗い蔵の中で、ゆっくりと発酵させる昔ながらの天然醸造が特徴。いずれも、醤油本来の旨味が活かされた逸品。表紙の写真は、諸味が息づく発酵槽と代表的な同社の製品。

群馬県醤油味噌工業（協）理事長でもある湯浅太郎会長が手掛けた同社の再仕込み醤油は、一般的な醤油の倍以上の手間や材料が必要で、凝縮された旨味が醸し出す独特の甘味が特徴。ゆでたてのうどんに絡めて食すれば、極上のうまさ口の中に広がる。

また、同社では、自社の醤油をベースに様々な用途に応じた専用のオリジナル醤油や「醤油スイーツ」を

数多く開発・販売し、醤油醸造元としては全国で唯一、

日本中の醤油を取り寄せることができるモダンな醤油専門店も併設している。これらは、「醤油の原点に立ち返ることの重要性を会長に教えられた」と語る湯浅康毅社長のアイデアが活かされている。

今や、世界中に普及している醤油。その本物の味をひた向きに追求する一方で新たなニーズにも応え続ける有田屋。群馬には、こんなに美味しい醤油があるのです。是非一度ご賞味あれ。

株式会社有田屋（群馬県醤油味噌工業（協）所属）

安中市安中2-4-24 ☎027-382-2121

ホームページ：[有田屋](#) で検索

