

株式会社つらら（湧別町）

人のまだやっていないことを業とする
自然の恵みを独創性ととも提供

社長の思い

自然塩製造に使われる海水蒸発装置は、全国各地で各自の独創によるものが多く、地域の海水の質とも相まって、より独自性の強いものを作る事が出来る。“人のまだやっていない事を業とする”を理念とし、独創性を高めてゆく。

企業概要・背景

創業は昭和21年。時代の変遷と共にその有様も変化させ、様々な業種を経て現在に至っている。主に製造業にその主眼を置いており、オホーツクの塩、にがり、天然醸造味噌、関連会社を通じてのラーメン製造などを行う。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

北海道における海水100%原料による国産・道産塩の製造にいち早く着手。地域の原料、製法に適した独創的製造機械を工夫し製造に当たっている。

[機会]

規制緩和の機会を捉える。国営だった塩製造業の規制緩和が実施され、平成9年から、専売制の廃止により、国内生産加工、卸販売、輸出入が自由化された。

先進性・独創性・特徴

「オホーツクの塩」

オホーツク外海を含む数ヶ所のポイントから海水を汲み上げ、塩を採り出し、吟味した結果、サロマ湖の海水が一番評価が高かった。“深く甘露な塩味”を楽しむ事ができる塩である。平成12年より生産を開始した。

「つらら味噌」

湧別への入植先祖が始めた味噌・醤油作りを受け継ぐ。大木樽を使い、寒冷の地で3～5年をかけた天然醸造。日本で最北の醸造元である。

今後の展望

豊かで濃密な海水にめぐまれ、今後も自然塩の製造販売を中心とした事業を行っていきたいが、製造コストの大半を占める化石燃料からの脱却が何よりの課題。コストダウンとともに環境にも優しい企業として自然の恵みを提供していきたい。

事業所データ

代表者	南川 保則
業種	製造業（食料品、自然海水塩、味噌、ラーメン）
創業	昭和21年（平成11年法人化）
所在地	紋別郡湧別町栄町37番地25
電話	01586-5-2547
URL	http://www.tsurara.co.jp/

