

可兒 明子



人物簡介

從別府嫁到臼杵已有54年。

正如其名所示，她是一位深受喜愛的店鋪招牌女士，擁有燦爛的笑容。她善於利用Facebook、IG等社群媒體發佈店鋪信息。

■我們珍惜：

· 總是給顧客帶來歡笑的店鋪 · 珍惜腳下（本地），放眼世界 · 臼杵有可兒醬油

■您可以學習或體驗：

· 產品開發和命名 · 產品陳列和銷售

■值得一看的觀光景點，值得品嚐的味道：

· 二王座 · 臼杵的自然 · 河豚（夏季和冬季）

■我的「SDGs×#〇〇」：

不建議大量購買

為傳統風味增添笑聲 老字號釀造廠的新的挑戰

創業於慶長五年（1600年）。「可兒醬油」是九州最古老的味噌和醬油釀造廠。外觀讓人感受到超過420年的歷史感，但當您走進店內，印象會徹底改變。除了傳統的味噌和醬油外，還有一排排名為「黒だし番長」「番長」意指“頭領”，因“黒だし”最暢銷才得以此名」和「ダーシーハリー『模仿Dirty Harry(肮髒哈利)的發音』」的產品。這些與老字號形象完全相反的產品，會讓前來光顧的客人露出笑容。光是看著就很開心，買了會更開心的店。這就是「可兒醬油」。

店面的招牌女士可兒明子，她是第12代店主愛一郎先生的母親，現在仍然精力充沛地站在店裡。「以前是有很多員工的，但當兒子回來臼杵的那個時候，就只剩下我們夫妻倆了。看著昏暗、商品稀少的店鋪，兒子說：『店鋪昏暗是因為沒有幽默感！』」從那時起，店鋪就改變了。以愛一郎為中心，不斷開發小批量、個性鮮明的新產品。像雙關語一樣的產品名也引起了很大的話題。「我們開發了很多產品，但也有不少產品消滅了。如果是大量生產，就做不到這些事情了吧。」她笑著說。但這種自由的想法只有通過傳統技術的支撐才有可能。放下老字號店的包袱，使它變得輕盈而生動。「可兒醬油」「紮根於本地」，但目光似乎看得更遠。



歷經歲月的外觀。「鑰屋」是可兒醬油的商號。



具有悠久傳統風味的味噌。



擁有絕妙命名感的原創產品。

可兒醬油合資会社

〒875-0041 大分県臼杵市臼杵218番地

TEL 0972-63-1177

<https://www.kagiya-1600.com>