

## 長寿 企業の 秘密

百年経営に極意あり！



▲サガ・ビネガーの直売店。奥は製造所になっている。屋号の「イ」は、初代・伊左門の名前からきている

一気に売り上げが上がらなくてもいい  
地域とのつながりを大事にして続けていく

# サガ・ビネガー

### 高校卒業と同時に後を継ぐ

農業県として知られる佐賀県の佐賀市で、サガ・ビネガーは昔ながらの製法で酢をつくり続けています。創業は天保3（1832）年で、村の世話役で庄屋だった初代・伊左門が「右近酢」を製造・販売したことが始まりとされる。

「初代は庄屋として村に来た旅人の世話をしたりしているうちに、旅人から酢のつくり方を教わり、自分でつくり始めたようです。ただ、創業年ははつきりしておらず、伝わっている話と寺の過去帳から、この人が江戸時代終盤の1832年ごろに始めたのだろう」と、五代目で社長の右近雅道さんは語ります。すでに創業地から引つ越していることもあり、昔の資料や道具



▲かつての店舗兼製造所。当時は玄米酢、米酢、りんご酢が主な製品だった

▶時間かけて発酵、熟成させた酢には、各種アミノ酸、リノグ酸、コハク酸、酒石酸など60種類以上の有機酸が含まれている

▶館内のさまざまな農産物を使ってつくった酢

などは残っていないという。

「私の父が四代目で、昭和28（1953）年に、創業地よりも交通の便がいい、今ある店のすぐ前に店を移したのです。ところが、それから4年後、私が小学1年生のときに事故で亡くなってしまいました。そのため母は子ども4人を育てるために店で必死に働きました。なので、昔のものを残しました。おかげで、母のものも残りました。お母さんの母親も過労が原因で倒れました。そのため、長男である右近さんが若くして後を継ぐことになりました。まだ18歳のときだった。

「当時は高校生で、中学生のころから配達などの手伝いをしていました。店の仕事がどういうものかは分かっていました。高校を卒業するようお願いしてきました。それにより、地元の多くの方が注目してくれるようになりました。商品が出るたびに、地元紙やラジオ局に記事や番組で取り上げてもらえるようお願いしてきました。手広く商売するのではなく、これからも地域の方々とのつながりを大事にしてやっています」

### 健康酢の製造販売に転換

してから正式に後を継ぎ、去年で

丸50年になりました】

右近さんが後を継いだときは、パートの従業員が二人いただけで、右近さんは隠居していた祖父から酢のつくり方を教わりながら店を続けていた。今はさまざまな原材料の酢をつくっているが、当時は米酢、特に鹿児島でつくられていてるような黒酢がほとんどだった。右近さんは周囲に恵まれていませんでした。24歳のときに祖父が亡くなり、それから酢をつくる蔵人さんが年に1、2回来てくれて、私に酢づくりを教えるだけではなく、販売店も紹介してくれました。そのおかげで商売は順調になり、酢づくりも

明るい店内では、料理用の酢のほかに、飲む果実酢「バーモント」も販売している

### 苦しい時期も安売りはせず

酢や大豆酢、リンゴ酢などの健康酢を主につくっていくことにしました。それがうまくいき、再び生産が忙しくなっていきました】

### 苦しい時期も安売りはせず

昭和62（1987）年には個人事業だった同社を法人化し、翌年には増産のために新工場を建設したが、すぐに健康酢ブームが終わってしまう。赤字が続く苦しい時期が続いたが、自社製品を安売りすることだけはしなかった。

また酢の製造法にもこだわりを持ち、一昼夜で酢ができる速醸法ではなく、初代から受け継いできています。静置発酵法を続けている。これは自然に発酵させて酢をつくる方法で、サガ・ビネガーでは発酵に90日、熟成に90日かけている。

「いいものを適正な価格で売ろうと値段を守ってきたので、一度安売りしてしまうと、もう高い値段では売れなくなります。そして5年間、苦しい時期を辛抱していたら、いろいろなお客さまがうちの酢を認めてくれるようになり、売りたいと言っていただけの販売店も出てくるようになりました」

### サガ・ビネガーの強さの秘密

- 一、静置発酵法という、ほかにはない製造法にこだわっている
- 二、値段を下げずに売れる商品づくり
- 三、メディアを使った店のイメージアップ

#### プロフィール

社名 有限会社サガ・ビネガー  
所在地 佐賀県佐賀市嘉瀬町大字中原1969-3  
電話 0952-23-6263  
代表者 右近雅道 代表取締役  
創業年 天保3（1832）年  
従業員 6人



読者プレゼント 《詳しくは60ページをご覧ください》  
サガ・ビネガーからプレゼントがあります