



代表取締役 加島 長八

1964年/新潟市生まれ・1992年/加島屋に入社  
2006年/5代目として代表取締役に就任。  
料理好きでオリジナルレシピを考案し、加島屋のHPや  
カタログ等でも紹介。朝5時半のランニングを日課とし、  
心身を鍛え、年5〜6回ほどマラソン大会にも参加している。

### お客様と海の恵みに感謝し、 変わらぬ味をお届けします。

この商売を一七〇年も続けてこられたことを、まず一番に嬉しく思います。いつの時代も加島屋の商品を愛してくださったお客様方のおかげと、心より感謝申し上げます。豊かな海の恵みを与えてくれる自然への感謝も忘れたことはありません。温暖化の影響が懸念される昨今、加島屋の味覚となるその原材料の確保が一番気がかりなことです。加島屋では多くを北海道から仕入れています。漁のシーズンが始まると、社員は現地に赴き、加島屋の商品に最も適した素材を、自分の目で見て、手で触れて吟味を重ね選び抜いています。仕入れは常に真剣勝負。地元の協力会社さんも、加島屋さんの質は落とせないと、全力でサポートしてくれます。こうした両者の熱い想いによって、毎年加島屋の商品に見合う品質を維持することができています。これも長年にわたり育んできた信頼関係のおかげと、有難く思っています。カナダ・バンクーバー島の入り江で生育しているキングサーモンも順調に水揚げされています。天然のキングサーモンが禁漁になる



カナダ・バンクーバー島西海岸

ことを見越し、カナダに養殖会社を設立して三五年。およそ二〇年ほど前から世界最高品質のキングサーモンを安定的に生産できるまでになっています。ここでは、魚にストレスがかからないように自然に近い環境で、稚魚の生産から飼育、水揚げまでを徹底した管理の下で行っています。その厳格な生産管理によって、厳しいカナダのオーガニック認証も取得。環境に優しい安心・安全なキングサーモンを育てながら、変わらない味づくりに努めています。また、ブリや鰻など、これまで扱ってこなかった魚種にも着目し、新商品の開発に取り組んでいます。

### 変わるニーズの中でも 選ばれ続ける商品。

お客様の購入目的やギフトとしての選び方、贈り方にも大きな変化が出てきたように感じています。これまではお中元、お歳暮といった昔ながらの儀礼的なギフト需要が多かったのですが、最近は自分で購入し、本心に美味しいと納得した品を、大切な人に、想いを伝えたい時に贈る。そんな人と人のコミュニケーション手段としてのギフトが増えてきているようです。真に良いと思う品を自分で見極めて選ぶ方々のために、加島屋製品の本質や味づくりの姿勢をより深く知っていただけるよう、カタログやWEBなどで積極的に伝えていく工夫をしています。ギフトだけでなく、ご家庭で自分用に購入される「お取り寄せ」のニーズも年々増えています。加島屋では、そうした「ご自宅用」「ご自分用」のニーズにお応えした製品の開発も進めています。これからも、味わってみたい、贈り物にしたいと選んでいただけるような魅力ある製品づくりに励んでまいります。

## 手間をかけた手作りの味を受け継いで、 加島屋は創業一七〇周年を迎えました。

加島屋の創業は、安政二年（一八五五年）。大河の豊かな恵みを活かした塩干物の店として商いを始めました。手作りの味と心を受け継ぎ、当たり前前のことをひと筋に一七〇周年を迎えた、代表・加島長八の想いをお伝えします。

小さなお子様にも人気の「さけ茶漬」。60年以上愛される加島屋の看板商品は、ごはんのお供として日々の食卓を彩ります。

あらゆる世代に寄り添う心地よい店頭を目指し  
2023年には新潟本店の売り場を全面改装しました。



### お客様の声に耳を傾け、 新しい需要を見極めて、 商品開発を続けています。

お客様の声は何よりも貴重な情報です。私も常に耳を傾け、味づくりやサービスに活かしてきました。ご存知のように、加島屋の看板商品「さけ茶漬」は、母の愛情を形にし

た大ヒット商品ですが、その瓶詰めは、大学生のお孫さんに送ってあげたいと空き瓶を持参したお婆さんの愛情がヒントに。人気の「一口筋子」もお客様の声から生まれたものでした。昨年登場した冷凍流通商品や減塩商品。実はこれも多くのお客様の要望から誕生しました。加島屋は素材本来の美味しさを味わっていただきたいとの想いから、作り立てを冷蔵でお届けしています。が、「賞味期限を長くしてほしい」「塩分を控えめにしてほしい」などの声が多く寄せられました。

これを同時に解決するために、冷凍化することを決断。時間はかかりましたが、冷凍保存設備、冷凍輸送の課題をクリアし、ようやく冷凍流通商品の販売に漕ぎ着くこ

### 当たり前前のことを積み重ね、 加島屋の味と心をつなぐ。

私は加島屋の社員たちをととても誇りに思っています。仕入れの現場でがむしゃらに働く社員、手間を惜しまず心を込めて作業する製造担当、丁寧に真心で接客する販売担当。それぞれの持ち場で生き生きと仕事をする姿に触れるたび、加島屋の味を愛してくれているんだなと、とても幸せに感じます。加島屋が作るのは、高級料亭のよう

な特別な味ではありません。普段の食卓で食べていただく品ばかり。ただ、毎日の食卓が笑顔になることを願い、素材にこだわり、手間をかけた手作りの味を大切にしています。そうした加島屋の味と心を、先輩から後輩へ伝えつないでいく。手間を惜しまず当たり前前のことを真心込めて続けていく。その日々の積み重ねが、またこれからの加島屋をつくりていくのだと思います。

