

# 長久保のしそ巻本舗



## 〜History〜

昭和の初めの頃。

創業者である長久保ツネが、雑貨商を営むかたわら漬物づくりをはじめ、工夫を重ねてできあがったのが「長久保のしそ巻」です。厳選された大根を、使ったたくあんに、青森県産のしその葉を巻き、本醸造醤油に浸して作ります。創業当時から製法は一切変えておりません。しその香りと、大根のパリパリとした食感。噛むほどに、昔懐かしい思い出の味がよみがえります。

心の中の記憶に残る漬物を

有限会社 長久保食品

長久保食品は昭和9年の創業です。母方の祖母である長久保ツネが独学で漬物づくりを始めたのがきっかけで、たくあんにしその葉を巻いた、現在の「長久保のしそ巻」の原型となる漬物が生み出されました。その後、私の父母である二代目の篠原満、篠原キヨの代になり、漬物専門の工場を新設し、現在の体



制が作り上げられました。父も祖母と同じように研究熱心で、自社の漬物に合う野菜を求めて全国を探しました。それらを引き継ぐかたちで、2002年に、私が三代目として家業を継ぐこととなりました。

小さい頃から慣れ親しんだ仕事でしたので、継いだ時には漬物の価値などを理解しておらず、なせわざわざ遠くから漬物を買って求めにい

らっしゃるお客様がいるのか分かりませんでした。お客様に聞いてみると「長久保のしそ巻を食べると思い出がよみがえる」とおっしゃるんです。弊社の工場は常磐炭鉱の鉱山のそばにありましたので、炭鉱が閉山となり、他県に移住された多くの方が、あのしそ巻が食べたいと言って、遠方から購入頂いているのだということを知りました。

その時に痛感しました。漬物とは単なる食品ではなく、食べる方の思い出とともにあるものなのだ。それに気づいてからは、大手メーカーの商品の製造など下請けの仕事は一切辞めました。自社の商品で、価値や信頼を高めながら、顔の見える販売をしなければと考えたのです。規模を拡大しても、お客様の顔が見えなければ満足はいく商品は作ることができません。1995年にいわき市鹿島に直売店を開いたのも、お客様と顔を合わせながら商売させて頂こうという決意があったからです。

東日本大震災を経験し、改めて、会社と地域の関わり、ものづくりについて深く考えさせられました。そして、伝統やブランドを守りながら、次の世代へと漬物の魅力を伝えていかなければと思うようになり、新たな柱となる商品「おこさん」をプロデュースいたしました。ものづくりへの思いを変えることなく、これからも、伝統のしそ巻を守りながら、お客様の思い出に残るような漬物をお届けできればと思っています。新商品も、ぜひご賞味下さい。



伝統の「長久保のしそ巻」

厳選した千葉産の大根、青森産のしその葉を使用。懐かしさを誘う香り豊かなお漬物です。



新商品「おこさん」

漬物の別名「香の物」から名前をとった「おこさん」。漬物屋が作るピクルスがコンセプト。



手づくりというこだわり

創業当初の製法を守り続け、好間工場にて、すべての商品を手づくりで製造しています。

## 長久保のしそ巻本舗

有限会社 長久保食品

フリーダイヤル  
0120-232-423

オンラインショップ  
www.nagakubo.net

— 好間店・好間工場

〒970-1194  
福島県いわき市好間町中好間字鍛冶内28-2  
電話\_0246-36-3999

— 鹿島店

〒971-8133  
福島県いわき市鹿島町米田字南内4-1  
電話\_0246-29-6600



鹿島店



# お店にお越しになれない 遠方のお客様へのご案内



## 新商品開発記念 キャンペーン

新発売の2品を  
大切なお得意先様に限り特別に  
**ご試食価格**  
でご提供いたします！



直営店 鹿島店 〒971-8133 福島県いわき市鹿島町米田字南内4の1  
電話 0246-29-6600

直営店 好間店 〒970-1194 福島県いわき市好間町中好間字鍛冶内28の2  
電話 0246-36-0550

### (有)長久保食品

裏面の案内を必ずご覧ください。

NEW

お店にお越しになれない遠方のお客様のための

# 新商品発売記念キャンペーン

~~540円~~(税込)

**試供品価格 100円**

※平成29年9月30日まで

※国産 保存料、  
合成着色料不使用



№663 **ごぼうと黒胡麻** (くろごま) 120g

酸味が魅力の風味豊かな香ばしい漬物となりました

- 若採り里ごぼうをたっぷりの黒胡麻を加えました。
- かつお醤油でじっくりと漬け込みました。
- 黒胡麻は良質の脂質やたんぱく質、食物繊維、ビタミン、ミネラル、鉄分などを豊富に含みます。
- 繊維質がたっぷりのごぼうとミックス。

~~756円~~(税込)

**試供品価格 100円**

※平成29年9月30日まで ※国産



№664 **富貴味噌** (ふきのとうみそ) 130g

みずみずしい香りとほろ苦さがたまりません

- 国産のフキノトウを使い富貴味噌にしました。
- 炊き立てのご飯に乗せて、美味しい一品に！
- 焼きおにぎりや、厚揚げを焼いてのせても合います。
- 焼きナスや冷奴にもよさそうです。

※お電話でご注文の方は右記の番号にお願い致します。

☎ 0246-29-6600

※下記□にレ印をご記入頂き、お名前・連絡先をご記入の上、そのままFAXをお送り頂いても構いません。

長久保のしそ巻本舗 鹿島店 新発売記念キャンペーン係

FAXNo 0246-29-6600

№663 **ごぼうと黒胡麻**

№664 **富貴味噌**

氏名

電話

お店にお越しになれない  
**遠方のお客様**へのご案内



**NEW**

**新商品発売  
記念キャンペーン**

この秋発売の**2品**を大切なお客様に限り、  
特別に**ご試食価格**でご提供致します。

裏面のご案内を必ずご覧ください。



NEW **お店にお越しになれない遠方のお客様のための  
新商品発売記念キャンペーン**

キャンペーン期間 ※平成30年00月00日まで

		<b>540円(税込)</b> 試供品価格 <b>100円(税込)</b>
No.663 <b>ごぼうと黒胡麻</b> (くろごま) 120g 酸味が魅力の風味豊かな香ばしい漬物となりました		
		<b>756円(税込)</b> 試供品価格 <b>100円(税込)</b>
No.664 <b>富貴味噌</b> (ふきのとうみそ) 130g みずみずしい香りとほろ苦さがたまりません		

※他商品を5,000円以上お買い求めの際は同送、お試し商品のみ場合は別途500円頂きます。

※お電話でご注文の方は右記の番号にお願い致します。 ☎ **0246-29-6600**

※下記口にし印をご記入頂き、お名前・連絡先をご記入の上、そのままFAXをお送り頂いても構いません。

**長久保のしそ巻本舗 鹿島店** ☎ **0246-29-6600**  
新発売記念キャンペーン係

No.663 **ごぼうと黒胡麻**       No.664 **富貴味噌**

氏名 \_\_\_\_\_ 電話 \_\_\_\_\_



直営店 鹿島店      電話 0246-29-6600  
〒971-8133 福島県いわき市鹿島町米田字南内4の1

直営店 好間店      電話 0246-36-0550  
〒970-1194 福島県いわき市好間町中好間字鍛冶内28の2

**長久保のしそ巻本舗 (有)長久保食品**