

醤油

澤井醤油 本店

京漬物

赤尾屋 本店

ただ、お客様に
満足して頂けるお醤油を
手間惜しみなく
作っているだけなんです。

ご近所の若奥様から「澤井さんのお醤油で野菜の煮炊き物を作ったら、主人に美味しい!と言ってもらえて嬉しかったんです!」とお声をいただきました。こだわりの持って作っているのではなく、ただお客様に満足して頂けるお醤油を手間惜しみなく作っているだけなんです。昔ながらの建物のせいか格式が高いように見られ、若い人達が入りにくそうになっていますが、作業場で使っている樽などは店内からみわたせますので、ぜひ京都観光の折には、お散歩気分でご気軽にお立ち寄り下さい。

澤井醤油 澤井久晃



古
か
ら
続
く
伝

古から続く伝統を受け継ぎ、後世にその「伝統」を継承してゆくことは極めて重要である。それは、守るべきものは守り、日々研鑽し、その都度試し、独自の歴史を紡いでいくことではないでしょうか。今回ご紹介する澤井醤油本店さんと京漬物の赤尾屋さん、守るべき伝統は徹底的に守りながら、移りゆく時代の“今”を巧みに取り入れ、新しい食文化を創造している老舗。歴史情緒あふれる京の町で、こだわりの味や食材に、美しくもある覚悟を感じ取っていただきたい。

を
受
け
継
ぐ
と
い
う
事

統

「十分に満つれば
欠くるならいなり
満ちず欠けざる八を忘れな」

この家訓より屋号を八文字屋と称す。当店は、元禄十二年(1699)、初代 土田小兵衛が京都の大黒町に酒造業八文字屋を構えたことから始まります。その後、安政二年(1855)、下京区堺町五条上ル俵屋町にておいて漬物商を営み始めました。以来、代々受け継いだ伝統の技、野菜の持つ美味しさを大切にした漬物を京都で作り続けております。宮内省の御用を務めた赤尾屋の伝統が作り上げたお漬物を是非ご賞味下さいませ。創業から変わらない漬物へのこだわりを感じて頂ければ幸いです。京つけもの赤尾屋 14代店主



私たちが、 お薦めします。

弊社の数ある商品の中から、厳選した安全・環境商品をご紹介します。

まもなく設立70周年。
これから受継ぐ未来。

平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。
おかげさまで、弊社は来年9月をもって設立70周年を迎えます。
これも一重に皆様のご支援、ご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

1949年の設立以来、建設総合商社として資材販売のみならず、機材・機器レンタル、
工事請負を通じて、お客様に信頼いただける企業として社会に貢献し、
安心、安全、快適で社会から求められる企業になれるよう努めてまいりました。

これからも、より一層のご支援とご厚誼を賜りますよう、
社員一同お願い申し上げます。

代表取締役社長 藤尾 昌義



私でも出来ちゃいました！
これが私の一押し、エコーバリア！



1人でも
簡単！

エコーバリア

「とにかく軽いし、簡単やからやってみて。」
と言われて、何？パワハラ？とか思いつつ、半信
半疑でやってみました…。ところが、びっくり！
最初はコツが解らなくて、ジタバタしてしまっ
たけど、こんな非力？な私でも本当に簡単にでき
ました。(°ー°)v
びっくりするぐらい軽いつて誤じゃないです
けど、男の人だったら本当に軽々持ち上げてあ
っという間に出来るんじゃないかと思えます。
特に「えっ！?こんなに止めるの？」って思っ
ていたバンジー（ゴム紐）が本当に便利！
ちょっとしたコツは要りますけど、これなら誰
でも何とでも出来る！と自信を持って言えます。
これが私の一押し、エコーバリア！



コンパクトで
重さも7kg！

吸音
するから
耳にも
優しい



『このマットが無かったら…
と思うと、本当にゾッとします。』
これが一番の褒め言葉です。



トラック
荷台から
転落

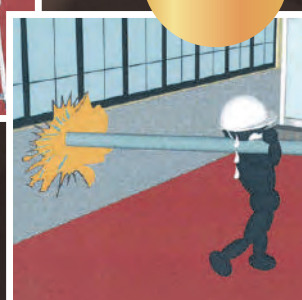
バフマット

「バフマット」とは、2020年開催の東京オリ
ンピックから新種目として採用された『スポー
ツライミング』の種目の一つである『ボルダリ
ング』用の衝撃吸収マットです。
『ボルダリング』は5m程度の高さの壁を、ロ
ープを使わず登る競技ですので、もし競技者が
落下しても大怪我しないようにマットを敷いて
います。※但し、安全を完璧に保証するものではありません。
「このようなマットを建設現場に提供する事が
できれば、転倒・墜落・落下事故による死傷者
を軽減する事に貢献できるのではないかと
考え採用したのが「バフマット」です。
「高所作業を行う全ての方を完全にお守りし
ます。」とまで大きな事は言えませんが、初めは
「無いよりマシ」でも、現場を終える頃には
「あつて良かった」「置いて良かった」と思っ
て頂ける商品であると信じています。これが私
の一押し商品です。

ヒトを守る



モノを守る



連結すれば
安全通路に

コンシェル

コンシェルを新規導入直後に脚が勝手に
動く“一人歩き”が発覚。固定ベースを使
えるように底のキャップを外し、ピン留めの
穴開け加工で対応しました。また脚柱の根
元のソケットが異常に硬いことがあり、ハ
ンマーで叩きまくられて返却される事が多
かったため、グリースを塗って解消したこ
ともあります。雨漏りも発覚。防水テープを
貼って対処し、現在は砂が脚柱に入った伸
縮不能品に悩まされています。それでも、
雨よけや安全通路として活躍し、防音にも
大変重宝しています。



雨養生
としても

落下物から身を守り、雨の日でも
快適な作業環境をご提供できます。
しかも軽量で設置簡単です。



分煙用
集塵脱臭機
スモーク
ダッシュ

分煙用集塵脱臭機 スモークダッシュ

近年、環境問題が多く取り上げられる中、
受動喫煙といった問題もニュースで騒が
れています。年々職場の中でも喫煙者が
減少し、喫煙場所も限られてきており建
築現場では、近隣様に一番ご配慮され
ていると思います。近隣様のご協力が
あってこそ良いものを作ることができ
ますので、近隣様が不快な思いをなさ
らないよう、スモークダッシュは現場の
皆様をこれからもお助けいたします。



分煙室を
設けるなら
ユニット
ハウス



近隣様にご迷惑をお掛けしないために、
分煙用品をご用意しました！

伝統を継承し、新たな食文化を創造する老舗店主に聞きました。

Q1 伝統として守らなければならないと意識されていることは何ですか？

A 現代に至るまでに、味の微調整・マイナーチェンジはしておりますが、大きくは変えず、伝統の味を作り続けております。

Q2 漬物作りで一番こだわっていることは何ですか？

A 良い野菜が取れなくなれば、漬物作りを辞める!! というくらい野菜の鮮度にはこだわっております。

Q3 漬物作りで一番苦労することは何ですか？

A 野菜本来の味を生かすことです。付け替えの際の塩・調味料は長年の勘であり決められた物はありません。

Q4 一つの商品を製造するのに何日程掛かりますか？

A 早い物で7日、長い物で3年程掛かります。

最後に一言・・・

今までに通りの野菜は漬けてきました。その中で、失敗を繰り返して現在の商品があります。「一つだけしか買わないけどごめんね」と仰るお客様もいらっしゃいます。しかし私は「一つでいいですよ」という感謝の気持ちで一杯です。昔は必ず食卓を彩った漬物も、時代の流れか漬物を食べたことが無い子供もいます。そんな子供達が選ぶ選択肢の中に、生の野菜を食べるという感覚で今後も末永く味わって頂きたいと思います。

創業明治十二年



澤井醤油本店

澤井醤油本店

京都市上京区中長者町通新町西入ル仲之町292

tel.075-441-2204

午前9時～午後5時

(日曜・祝日：午前10時30分～午後3時30分)



創業元禄十二年

赤尾屋

赤尾屋 本店 (三十三間堂西)

京都市東山区本町七丁目21番地

tel.075-561-3032

午前9時～午後6時



Q1 伝統として守らなければならないと意識されていることは何ですか？

A この地、この街で経営する事に意味があり、古い道具を使い、製造することが、文化を残していくことに繋がっていくと考えております。

Q2 醤油作りで一番こだわっていることは何ですか？

A 薪を使って醤油を焚くなど昔ながらの製造方法にこだわっております。

Q3 醤油作りで一番苦労することは何ですか？

A 道具が古いので温度を急に上げられない。又、仕込み時に温度を保つ必要がありますので、時期により薪の調節が変わりますので、長年の勘を頼りに製造するしかありません。

Q4 一つの商品を製造するのに何日程掛かりますか？

A 1～2年という月日を掛けて製造しております。

最後に一言・・・

昔から食卓の身近にある醤油は、どんな方でも目にしたことが必ずあると思います。製造段階で、醤油を絞る際に酵素は生きています。醤油は日本の心。一滴一滴を丁寧に味わって下さい。

はらぺこ亭



HARAPEKOTEI MENU



チキンカツ (ご飯おかわりOK)



Sランチ (限定50食)



神戸本社から徒歩10分のドレッシングやソースに至るまで一から手作りのこだわりの洋食屋さん。ステーキ・グリル・フライと昔ながら、美味しい洋食が勢ぞろいしています。※手作りドレッシングは店頭で販売しています。ボトル1本 ¥500-

洋食の赤ちゃん 兵庫南

神戸市兵庫区島上町2-2-27 メゾン島上1F

TEL.078-671-4666

定休日/水曜日、第3火曜日 (祝日の場合は翌日休み)

営業時間: ランチ 11:30～16:00 (L.O.15:00)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:00)



中華食堂 辛王

兵庫県三田市川除22

定休日/月曜日除く祝日

営業時間: 11:00～14:00

17:00～21:00



八代垂紀似の中国人ママのお店。L字カウンターとテーブル席のアットホームな店内で北京・上海なども含めた幅広い大衆中華のお店です。価格も全体的にリーズナブル。日替わりランチなら500円から楽しめます。ボリューム満点でお腹いっぱいになります。



生ハムとグリーンサラダピザ

Ship Shape

兵庫県明石市中崎2-4-1 2F

TEL.078-913-6104

定休日/火曜日 (不定休有り)

営業時間: [月・水～日]11:30～15:00 (L.O.14:00)

[水～日]18:00～22:00 (L.O.21:00)



チヌとアンチョビピザ

明石の人気店、チーロの隣にあるイタリアンレストラン。ゆったりとした店内で夜景が見えるとても雰囲気がいいお店です。明石海峡大橋のライトアップと目の前の海が、デートに最適。



喰 龍

兵庫県姫路市山吹1-11-38

TEL.079-291-4920

定休日/水曜

営業時間: 11:30～14:00

17:30～21:30



小エビとホタテの生春巻き

創作中華から本格中華まで、幅広いメニューが揃っているアットホームな中華料理屋さんです。アジアンテイストな落ち着いた雰囲気店内には、座敷もあってファミリーでもゆったりくつろげます。麺類やご飯ものほどもボリューム満点です。



焼肉丼定食

鼓亭

兵庫県南あわじ市福良甲512-22

TEL.0799-52-2639

定休日/木曜日

営業時間: 11:00～15:00

17:00～20:30



店内 金庫の扉

南あわじ市福良バスターミナルより歩いて5分市役所前にあり、以前銀行だった店内には金庫がそのまま残っていて金庫の中で食事が出来る面白いお店。うどん・定食・丼物まで老若男女問わず地元で愛されるうどん屋さんです。



目玉メニュー 特性煮込みハンバーグ

炭火焼肉 庵An

大阪市淀川区 塚本 3丁目3番1号

TEL.06-6304-0029

定休日/なし

営業時間: 11:30～14:00

17:00～23:00



ガッツリ カルビ丼W定食

肉にこだわり、ゴルフにもこだわるオーナーさん。焼肉屋さんなの!?と思うメニューが盛りだくさん!全メニューを制覇したい気持ちです。



麻婆豆腐定食

揚子江

京都府京都市伏見区西柳町545-2

TEL.075-622-5507

定休日/火曜

営業時間: 11:30～23:00



古びた食堂が好きな人には、たまらない雰囲気かも…。殆どどの定食が680円で、かなりのボリューム感です。お安くお腹いっぱいになります。お近くに来たときは、ぜひお寄り下さい。



京地どり親子丼

柳 町

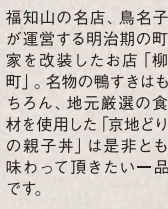
京都府福知山市下柳21

TEL.0773-22-1809

定休日/無休 (12月31日～1月4日のみ休み)

営業時間: ランチ/11:30～14:30

ディナー/18:00～23:00



福知山の名店、鳥名子さんが運営する明治期の町家を改装したお店「柳町」。名物の鴨すきはもちろん、地元厳選の食材を使用した「京地どりの親子丼」は是非とも味わって頂きたい一品です。



日替わり

BAKERY RESTAURANT Marche

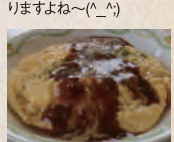
兵庫県養父市八鹿町南2370-7

TEL.079-662-5913



自家製パン

パン・食べ放題、コーヒーと紅茶おかわり自由のモーニング!何やら、食べ放題のモーニングが有るとか…そりゃ、行ってみたくもなりますよね～(笑)



寄附金贈呈報告

本年も無事に3つの地域の社会福祉法人様に寄付金をお届けしてまいりました。このような社会貢献活動を継続できているのは皆様のご理解、ご協力があったることと心から感謝申し上げます。



兵庫県児童養護連絡協議会様



大阪府社会福祉協議会様



京都府児童福祉施設連絡協議会様

川柳募集!

現場でのお困り事のあれこれをテーマにおもしろおかしい川柳を書いて見ませんか?

優秀作品には、愛媛県今治こだわりの素材を使用した「マツコーオリジナル今治タオル」をプレゼント!

作品は下記アドレスよりご応募ください。

Matsumoto
松本鋼機株式会社

〒652-0812 神戸市兵庫区湊町1丁目88番地の1 078-651-7327 (代)

■神戸営業部 (078) 651-7321
■大阪営業部 (06) 6398-0310
■京都支店 (075) 611-7533
■北近畿支店 (0773) 27-4809
■三田営業所 (078) 982-6285
■明石営業所 (079) 496-5783

■姫路営業所 (079) 293-3487
■淡路営業所 (0799) 45-1109
■豊岡営業所 (0796) 22-7261
■販売促進部 (078) 982-6285
■開発営業部 (06) 6398-0320
■新大阪総合センター (06) 6398-0315

■明石リース (079) 492-0140
■仕入部 (06) 6398-0320
■技術部 (06) 6398-0320

ホームページもご覧下さい

<http://www.matsu-ko.co.jp>

