



漬物だけでなく大分の地域全体を盛り上げていきたい。

別府漬物有限公司の創業は1968年。行商からスタートし、現在は旅館・ホテル等の料理にも供され、もうひとつの"別府の味"として多くの皆様に親しまれております。

漬物は主食にはなれませんが、和食には欠かせない伝承的食品。新規参入が少ない業種ではありますが、暖簾にあぐらをかくことなく、

代々受け継がれてきた地域の味を守りつつ、あらたな研鑽にも励むことが3代目としての私の使命と考え、取り組んでおります。食品の規制改革等、経営環境が大きく変わるなか、伝統にしがみつくだけでなく、新たな挑戦も必要と考え、大分県下初の漬物製造管理士等も取得しながら自社のPRだけでなく新しくこの業界団体が導入した資格認定制度をアピールしたり等も行っております。



代表取締役社長兼つけもの王子 三浦好徳

●会社概要

会社名 別府漬物有限公司

所在地 〒874-0829 大分県別府市上原町7-15

電話番号 0977-22-6101

FAX番号 0977-21-0611

代表者 代表取締役社長 三浦好徳

設立年月日 昭和43年3月

業務内容 漬物製造・卸・小売

別府漬物のおすすめ商品



別府キムチ



究極キムチ



胡瓜キムチ



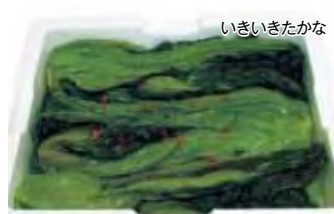
大根キムチ



胡瓜漬け



昆布入り白菜漬



いきいきたかな



大分柚子しょう高菜



カボス三味



紅白ブチ大根

別府漬物のこだわり

安心・安全・美味しい
漬物づくり

別府漬物は、地元大分だけでなく国内の安全で美味しい季節毎の素材の良さを活かし、日本の食文化や風土に寄り添う漬物づくりを目指しています。和食の歴史とともにある漬物。その伝統と先人の職人たちの技を大切に受け継ぎつつ、現代社会のライフスタイルに合った商品を作ることを常に考え目指しています。

「伝統の味」を受け継ぐ。

先人の多くの職人たちが培った知恵と技術を理解するだけでなく現代社会においても「変わらない味」を保つ為に、常に進化を行いさらなる努力を日々続けています。伝統の味を守るとは「変わらない味」を守る為の進化の努力と考えます。

「安心・安全」を第一に。

別府漬物で製造する漬物の原料となる野菜は、大分県内に留まらず、全国の美味しくて安全な国産野菜を使用しています。それを職人が、一つ一つ検品・下処理をして手作業で丁寧に漬け込みます。徹底した衛生管理の元、人の手と新しい技術や知識を活用することで、お客様にとって、安心・安全・美味しい漬物が生まれます。