

町のソウルフード

仁尾蒲鉾店

百 歳 書 店

## 創業年

---

100年以上 大正11年以前

どのように始まったのか

---

元々を魚屋もやって隣町へ売りに行つて、そこで魚をすり身を揚げているのを見て、自分たちもそれを地元で作るようになって「魚のすり身をさらす」お店から名前が「さらしや」から「さるしや」になった。

商品に対する想い

---

初代から引き継いだ味を守り続ける。

先代の口癖

---

地元のお客さん目線で商いをしなさい。

先代の名言

---

商売繁盛

続けてきたこと

毎朝地元の新鮮な魚を仕入れてきて食感を大切に天ぷらを造り続けてきた。

よかった決断

地元から愛される味を守り続けてきたこと。

苦難

朝が早く冬も水が冷たいなか作ること。すべてが手作りなので常に100点がないこと。