報道関係者各位

2026年9月吉日

丹波黒大豆と愛知守口漬の老舗によるコラボレーションショップ
伝統食品文化の継承・発展を願って9/19～27 丹波篠山の小田垣商店に出店

株式会社大和屋守口漬総本家（本社：愛知県名古屋市中区、代表取締役社長：青木茂夫）は、2026年9月19日（土）から27日（日）までの9日間、兵庫県丹波篠山市の小田垣商店 本店にコラボレーションショップを開設いたします。小田垣商店は享保19年（1734年）創業の丹波黒大豆の老舗であり、明治4年（1871年）創業の当社と、互いに伝統食品文化を守り、発展させていこうという思いから実現しました。会期中は守口漬・奈良漬など9品を販売するほか、初日には守口漬の最終工程「仕上げ漬」を体験いただくミニワークショップを開催いたします。

コラボレーションショップが展開される「小田垣商店本店」のイベントスペース

守口漬の最終工程「仕上げ漬」の作業風景

守口漬とは？

守口漬は、細長く成長する守口大根を原料に、塩漬ののち、酒粕で漬け替えを繰り返しつくられる日本の伝統的な漬物です。守口大根は、長いものでは180センチ以上に達し、その長さはギネス世界記録にも認定されています。栽培には高い技術が求められ、さらに、塩漬2回・粕漬２回、仕上漬の計5回もの漬け替えと熟成を経てつくられます。

日本の伝統食である漬物は、いま大きな岐路に立っています。帝国データバンクの調査では、2024年1月から9月までの9か月間で漬物店26件が倒産または休廃業・解散し、前年1年間の18件をすでに上回りました。消費量はこの20年で3割超減り、代表者の平均年齢も61.6歳と高齢化が進んでいます（帝国データバンク「『漬物店』の倒産・休廃業解散動向」2024年10月）。守口漬の原料となる守口大根の生産農家も、いまや8軒ほどにまで減っています（当社調べ）。伝統食を支える土台は、産地でもつくり手でも細くなっています。

私たちは明治4年（1871年）の創業以来、守口漬・奈良漬をつくり続けてまいりました。しかし、商品を店頭に並べるだけでは、この文化を次の時代へ手渡すことが難しくなっていると感じています。守口漬を「知らない」「食べたことがない」方にこそ、つくる工程に触れていただきたい。そこで今回、産地も業種も異なる老舗である小田垣商店とコラボし、丹波篠山の店頭で守口漬を販売するとともに、守口漬の最終工程「仕上げ漬」を体験キットでご自身の手で仕上げていただくミニワークショップを開催いたします。約30分で、守口大根の解説から守口漬ができるまで、そして仕上げ漬までを体感いただけます。

守口漬は、完成までに足かけ3年を要する伝統食品です。収穫した守口大根を塩漬けにし、酒粕やみりん粕を替えながら幾度も漬け替えを重ねて仕上げます。その最後の工程が「仕上げ漬」です。小田垣商店との縁を結んだのは、丹波黒豆でした。小田垣商店は享保19年（1734年）創業、丹波黒大豆と丹波大納言小豆を扱う老舗です。魚介のみりん粕漬での商品を展開し、食事処も運営する当社グループ企業である株式会社鈴波には長く黒豆原料をご提供いただき、丹波篠山本店では毎年、守口漬をお取り扱いいただいてきました。2026年8月には、当社本店で提供を始めた「発酵かき氷」の看板メニューに丹波黒豆を使用。名古屋の漬物屋が丹波篠山の黒豆でかき氷をつくったことが、今度は丹波篠山の店頭に漬物屋が立つという、今回の企画へとつながりました。

守口漬という伝統食品を守るだけでなく、「漬ける技術」の価値を時代に合わせて広げていきたいと考えています。産地の異なる老舗どうしが手を組めば、それぞれの地域の食文化を新しいお客さまへ届けることができます。関わる職人や農家の生業を守りながら、愛知の伝統と食文化を次の100年へつないでまいります。なお、9月19日（土）のワークショップおよび会期中の店頭は、ご取材・撮影いただけます。産地も業種も異なる老舗2社の連携の現場を、ぜひ報道のお力で多くの皆さまへお届けいただけましたら幸いです。

大和屋守口漬総本家 × 小田垣商店 コラボレーションショップ 開催概要

期間：2026年9月19日（土）～9月27日（日）／ショップ営業時間 9:30～17:30
会場：小田垣商店 本店 イベントスペース（兵庫県丹波篠山市立町19番地）
販売商品：守口漬・奈良漬・きざみ守口漬・守口漬生ふりかけ・燻製守口漬など9品（755円～1,490円・税込）
守口仕上げ漬体験：9月19日（土）①13:00～13:30 ②14:00～14:30／各回10名／参加費2,200円（税込）
体験内容：会社紹介／守口大根の解説／守口漬ができるまで／仕上げ漬体験（約30分）
お申込み：【事前予約】 小田垣商店サイト内案内ページ　https://www.odagaki.co.jp/news/3441/
電話：小田垣商店本店　079-552-0011　※枠に空きがあれば当日受付可
※9月19日（土）の体験ワークショップ、会期中の店頭ともにご取材いただけ、19日は大和屋守口漬総本家スタッフも現地滞在しています。

当社ホームページ

【お問合わせ先】株式会社大和屋守口漬総本家　〒460-0008　名古屋市中区栄3-7-23
広報業務委託事業者（株）fleaheart（フリーハート）　市川亜矢子
tel : 080-4293-5480　mail : ai@fleaheart.co.jp