

佐伯発、**粋**で元気な
企業と働く人々をご紹介します

イキな佐伯の ヒトと企業

Vol. 27



ふるた のりこ
古田 章子さん
長女/管理栄養士

ふるた しげこ
古田 茂子さん
次女/3代目店主



▲こちらから動画が
ご覧になります。

今回は 地元漁業者と手を取合い
漁師町・鶴見の活性化を目指す

「フルタ酒店」

生まれ育った鶴見への恩返し
小さな酒店の挑戦

— 昭和初期から営業 地域に愛される老舗酒店

◎ 私たちのお店は長らく島田商店として親しまれ、昭和35年に現在の場所に移転。平成7年フルタ酒店と名を改めました。従業員は3代目店主兼ソムリエ・唎酒師の私と、管理栄養士の資格を持つ姉の2人。夜は一緒に市内で新鮮な魚介料理とお酒を提供する「La Nature」を切り盛りしています。

— **大分県初！海底貯蔵ワイン**

◎ コロナ禍を乗り越えるために、「佐伯真牡蠣」を養殖する鶴見地域シングルシード養殖協議会と協力して、ソムリエが厳選したワインを鶴見沖の海底に4か月ほど沈める「海底貯蔵ワイン・マリレーヌ」が誕生しました。波の微振動、海底温度などにより、渋味、酸味、苦味が穏やかになり、短時間で長期熟成したようなまろやかでコクのある味わいに仕上がります。

飲みやすいのでワイン初心者にもお勧めです。

◎ フジツボや石灰藻といった付着物が1本1本異なるのも魅力。世界に1つのワインとしてクチコミで少しずつ人気広がっています。海からあげたワインを漁師さんたちと一緒に手作業で消毒したり、大変なことも多いですが、地域の人と協力して取組むことにやりがいを感じています。

— 多くの人と手を取合い 鶴見の町を元気に！

◎ 目標はマリレーヌを鶴見の新しい特産品にすること！そのため、人と人とのつながり、一期一会の出会いを大切にしながら、「海底貯蔵ワイン」と佐伯真牡蠣の「コラボイベント」などPR活動も積極的に行なっています。事業に関わってくださる多くの人たちと手を取合い、いつか鶴見に子ども頃の頃に見た昭和の活気を取戻せたらうれしいです。



フルタ酒店

佐伯市鶴見大字地松浦878 ☎ 33-0028 FAX 33-0028 Instagram: @furuta28 @marireine312
設立年月日: 昭和35年 従業員数: 2人