

日本橋なんでも
No.1
その44

個性的な店舗や施設が並ぶ、ここ日本橋。さまざま視点からNo.1店を紹介しします。今回は業務用寿司海苔問屋として戦前から開業し、現在は業務用はもちろん、小売りのオリジナル商品も手掛ける老舗海苔店です。

老舗のこだわりと

チャレンジ精神を

兼ね備えたNo.1

老舗海苔店

河幸本店 庄兵衛



▲課長：吉田 正さん
「味付け海苔には、秘伝のだしを使っています」

◎品質重視で信用を築く
昭和16年、初代の山路義男氏が業務用寿司海苔を扱う乾物店を開業したのが河幸の始まりです。戦後の統制経済時代から自由経済へ移行する過渡期には、独立する寿司店の情報には、キャッチして、取引先の開拓に奔走しました。

やがて昭和25年、「河幸海苔店」

を南区阪町（現・中央区千日前一丁目）に開店。生産者から仕入れた海苔を丁寧に選り分けて品質の良いものだけを販売し、業界で「河幸」といえば品質の良さで知られる存在となりました。

昭和30年頃、転機が訪れます。初代義男氏の兄・幸

太郎氏が加工海苔を扱っていたのに触発され、独自の味付け海苔の開発に着手しました。まず取引先の寿司店が贈答用に使ってくれるようになり、その味と品質が評判となつて小売り販売へと展開しました。



▲最高級海苔「紫の上」は河幸の品質を示す贈答用の最高峰。焼き海苔と味付け海苔がある。



▲主任：石田 美和子さん
「河幸に行けばいい海苔が買える、そんな店をめざします」



▲高級海苔から手みやげ用、ご家庭用まで豊富なラインナップ。希少な大阪海苔を使った「大阪産」商品も。
おおさかもん



▲有明産初摘み海苔を使い、昔ながらの製法で作る人気の「しあわせのり」。焼き海苔と3種類の味付け海苔がある。

◎家庭用の商品開発と今後

昭和53年、山路卓司現会長が二代目社長に就任します。二代目は業務用を主流としながらも、小売り商品開発の必要性を感じていました。

二代目とともに、家庭用の手頃な商品の開発に携わってきたのが吉田課長です。食卓用と会長の名前を冠した「卓ちゃん」が家庭用ラインナップ第一号に。また、生産量が極めて少ない大阪産海苔の取引も10数年前から始め、商品化しています。平成30年10月には、河幸海苔店から株式会社河幸へ社名変更。翌令和元年5月、黒門市場に河幸本店庄兵衛がオープンしました。

社名から「海苔店」を外したのは、業界にこだわらずおいしさにこだわり、新しいことにチャレンジしていくため、と三代目社長の山路晃誉氏。

これからの河幸の展開が楽しみです。

DATA

大阪市中央区日本橋2丁目13番13号
創業：1941年（昭和16年）
☎06-6633-2500
https://www.kawakou.co.jp
■営業時間/10:00~17:00（平日）
10:00~16:00（土曜）
水曜・日曜・祝日休



▲黒門市場の最南端、紫のノレンが目印！



会長 山路 卓司さん
「世の中の人に認められるものを。品質を重視しながら、いろんなことをやってきました」