

わがまちの100年の老舗 三

買い物客で活気ある
れる小樽市民の台所、
南樽市場（新富町）。
市場内のほぼ中央にあ
る店頭ショーケースに
は鶏や豚、牛など常時
40種類以上の精肉が並
び、品定めする主婦た
ちの目が光る。
傍には豚軟骨の薰
製やバーコン、粗びき
ソーセージ、味付けラ
ムなど約50種類の自社
製加工品もそろう。精
肉に劣らず根強いファ
ンが多い人気商品だ。
「新鮮な肉を少しでも
安く消費者に届けた
い」。4代目社長、深
沢直樹さん（45）は代々
受け継いできた経営理
念を誇らしげに語る。

1912年（大正元
年）、小樽市信香町で
創業。当初は馬肉を販
売し、戦時中は物資不
足からカレーライスな
ど軽食を出す食堂とし
て営業していた。戦後間
もない49年、直樹さん
の祖父定治さんが
本店店舗を構えた。

転機は99年。大型複
合施設マイカル小樽
(現ワイングベイ小樽)
の進出に危機を感じた

買い物客で活気ある

れる小樽市民の台所、
南樽市場（新富町）。
市場内のほぼ中央にあ
る店頭ショーケースに
は鶏や豚、牛など常時
40種類以上の精肉が並
び、品定めする主婦た
ちの目が光る。

傍には豚軟骨の薰
製やバーコン、粗びき
ソーセージ、味付けラ
ムなど約50種類の自社
製加工品もそろう。精
肉に劣らず根強いファ
ンが多い人気商品だ。

「新鮮な肉を少しでも
安く消費者に届けた
い」。4代目社長、深
沢直樹さん（45）は代々
受け継いできた経営理
念を誇らしげに語る。

1912年（大正元
年）、小樽市信香町で
創業。当初は馬肉を販
売し、戦時中は物資不
足からカレーライスな
ど軽食を出す食堂とし
て営業していた。戦後間
もない49年、直樹さん
の祖父定治さんが
本店店舗を構えた。

転機は99年。大型複
合施設マイカル小樽
(現ワイングベイ小樽)
の進出に危機を感じた

創業101年 深沢精肉店 =小樽市

大型店に対抗 攻めて活路



買い物客がひっきりなしに訪れる
南樽市場の本店

主力はあくまで精肉。「精
肉を買ってもらうために加工
品がある」と深沢社長は言
う。店舗は南樽市場の本店
(小樽市新富町12)に加え、
新南樽市場の築港店と食堂、
信香工場直売店の計4カ所。
営業時間や定休日は異なり、
本店は午前9時～午後6時
半。日曜定休。☎ 0134・
22・6839。

（竹中達哉）



信香工場で薰製用の釜から取り出された特
製バーコン

市場の店主たちが、マ
イカルのすぐそばに新
港店の入る新南樽市場
の開業にさき着けた。

南樽市場（築港）を建
設した。先頭に立った
のが、3代目の父良雄
さん（74）だった。

しかし、良雄さんは
開業前の同年2月に脳
梗塞で倒れた。大手信
託銀行の横浜支店勤務だ
った直樹さんは「老舗
をつぶせない」と脱サ
ラして帰郷。良雄さん
も復帰し、9月には築
001年、当時はまだ
一般的でなかったイン
ターネット通販を始め
た。2、3年で加工品
の販売が軌道に乗り上
げた。今やネットの売り上げ
は全体の4分の1を占
める。

港店の入る新南樽市場
の開業にさき着けた。
だが、翌年8月、今度
は直樹さんが33歳で脳
梗塞で倒れた。大手信
託銀行の横浜支店勤務だ
った直樹さんは「老舗
をつぶせない」と脱サ
ラして帰郷。良雄さん
も復帰し、9月には築
001年、当時はまだ
一般的でなかったイン
ターネット通販を始め
た。2、3年で加工品
の販売が軌道に乗り上
げた。今やネットの売り上げ
は全体の4分の1を占
める。

08年にハム・薰製加工の新工場を創業地の
信香町に建設、09年に
は新南樽市場内に「キ
ッチンアンサンブル深
沢食堂」を開いた。
「病気をして商売の
視野が広がった。お客
さんを一番に考えて設
備投資も続けてきた」
と直樹さん。言葉通り
の攻めの経営姿勢が、
市民の信頼をさらに厚
くしている。

（竹中達哉）

（竹中達哉）