

## 伝統技術の継承に向けた 商品開発と海外進出

### 株式会社吉羽與兵衛

代表者/吉羽 政人(吉羽 與兵衛)  
住 所/京都市南区烏丸九条下ル西御霊町3  
TEL/075-661-0448  
URL/http://www.yoshiha-yohey.com  
事業内容/茶の湯釜・茶道用小物 製造・販売、  
古作釜 修繕

吉羽社長(右)に現在製作している  
新商品をご紹介します。



## 商品作りにこだわった 販路拡大への挑戦

### 京菓苑株式会社花ゆう

代表者/小島 滋人  
住 所/京都市右京区梅津後藤町 22-4  
TEL/075-862-0020  
URL/http://www.hanayou.co.jp  
事業内容/京菓子・高級菓子 企画・製造・加工・卸売

小島社長(右)に製造された商品について  
ご説明いただきました。

おじやまします!

立石会頭の会員訪問レポート

30

立石義雄会頭も、会員の皆さまを訪問し、ご活躍の現場を拝見しています。その様子をご報告します。

今回は、本所事業を活用して、積極的に海外市場での展開や国内での新たな販路開拓に取り組み始める事業所2社を訪問し、今後の販路拡大への取り組みについてお伺いしました。

**【株】吉羽與兵衛**の創業は、初代吉羽氏が京都三条釜座の千家十職大西家13代目浄長の門下に入り、1925年に別家を許され、師匠浄長より「與兵衛」の号を受け京釜師として独立されたことに始まります。三代目の吉羽與兵衛氏は、400年以上続く京釜の伝統技術を守りながら、新たな取り組みとして、今年度から参画している京都コンテンツポラリー事業では、上海での見本市に出展し、茶釜の素材で作った「カマリ立(お香のスタンド)」を出品するなど、異分野への商品開発にも取り組まれています。「古来より続く伝統技法をこれから先も残していきたい」と吉羽與兵衛氏。「今後は、お茶に馴染みのない方へ向け、同じ技法を使って作る、食卓で使う身近な商品の開発に取り組んでいきたい」とも。来年の1月には、パリの展示会に出展するなど、直接海外に出向き、京都の伝統技術の魅力を世界に発信し、積極的に販路拡大に取り組みされています。

**京菓苑(株)花ゆう**は、四季折々の京菓子・歳時菓子を小売店向けに製造販売されています。機械では造りえない職人技術を駆使した手作りならではの商品は、お客様である和菓子店から高い評価を受け、得意先は関東から九州まで約650社を数えます。多品種・小ロットでの受注の他、他社ブランド名での販売となるOEM供給への対応など、きめ細やかにお客様のニーズにも応え、お客様との厚い信頼関係を築かれています。また、技術や知識を高めるため、全国菓子大博覧会にも積極的に出展され、販路開拓への取り組みとしては、本所が実施した「京のイチ押し商品売り込み商談会」にも参加されています。「消費者の反応を知り、バイヤーと直接会って商談を行うことで、自社の強みや弱みを客観的に見ることができると」小島社長。「この気づきを大切にして更なる商品開発に取り組んでいきたい」と、新たな販路開拓を進められています。

会頭の  
ひとこと

訪問した2社ともに、京都で培われた技術や職人の技を活かし、一つひとつ丁寧な商品作りに知恵を加えながら、積極的に販路開拓に取り組まれている。これからも本所の事業を活用いただき、新たな顧客創造に取り組んでいただきたい。