

## おじやまします！

今回は、国際観光都市である京都において、永年に亘り事業を展開し、増加する外国人観光客への対応など観光振興の一躍を担っている事業所2社を訪問。

庖丁から伝える  
日本の文化や魅力

## 株式会社有次

代表者／寺久保 進一郎  
住 所／京都市中京区錦小路通御幸町西入ル  
TEL／075-221-1091  
事業内容／庖丁及び料理道具の販売



寺久保社長(右)に庖丁の特長についてご説明いただきました。

外国人観光客の視点に  
立った事業展開

## アマタ株式会社

代表者／網田 知邦  
住 所／京都市左京区聖護院円頓美町21  
TEL／075-761-0141  
URL／<http://kyotohandicraftcenter.com>  
事業内容／観光客向け工芸品の小売、時計の輸入・卸売、  
レストラン・飲食

網田社長(右)にアマタ本店内をご案内いただきました。



**株有次**は、1560年に刀鍛冶・藤原有次として創業、永く御所御用鍛冶を勤め、明治に入り料理庖丁や、銅製の鍋、卸金などの料理道具へと展開され、職人が手仕事で造る品々は、正に一生ものといえ、多くの料理人から支持されています。昭和56年に錦市場の今の場所に店舗を移し、お客様が実際に商品を手に取り、そして説明を聞いて良さを感じてもらいたいと、対面販売を重んじられています。海外から「有次」の庖丁を求めて来店されるお客様も多く、「庖丁は、研ぐことでよく使える。海外の方にもそのことを丁寧に説明し、理解いただくことで、日本には物を大切にすることがあることを伝えたい」と寺久保社長。また、「錦という場で今まで販売をさせてもらっている恩返しをしたい」という思いから、錦市場に一人でも多くの人に来てもらえるようにと庖丁研ぎ教室や魚のおろし方教室などを開催され、道具を通して食文化の豊かさも提案されています。

**アマタ株**は、京象嵌を外国人に販売する事業で創業、その後総合免税店として外国人観光客に日本の文化や商品を紹介する事業を展開されています。ショッピングや食事、京七宝や京象嵌など手作り体験と実演を柱とする「京都ハンディクラフトセンター」をはじめ、「京都クラフトマーケット」として、京都市内・成田地区のホテルや空港の6店舗を運営。スタッフ全員が英語対応可能で、外国人観光客が安心してサービスを受けられる環境を提供されています。「一時的な利益に目を向けるのではなく、長期的な視点に立ち、リピーター層への対応を重視し事業を展開していきたい」と網田社長。また、「外国人観光客をすべて一緒に考えるのではなく、国ごとに商品を変えるなど、お客様の要望に応えていきたい」とも。現在、国内外の観光客を取り巻く環境が大きく変化の中で、日本の歴史のアピールや日本の良さを伝えるといった店づくりにも注力されています。

## 会頭のこと

訪問した2社ともに、永年培われてきた技術やサービスを大切にしながら、時代とともに変化する社会環境やニーズを捉え事業を展開されている。今後も知恵を発揮し国内外の顧客創造・顧客満足向上に取り組んでいただきたい。