

世界に漆(JAPAN)の 魅力を発信

株式会社象彦

代表者/西村 毅
住 所/京都市北区紫野宮西町 20
TEL/ 075-417-0234
URL/ <http://www.zohiko.co.jp>
事業内容/漆器の企画・製造・販売

西村社長に本社ギャラリーを
ご案内いただきました



不易流行の精神で 京の台所を支える

株式会社本田味噌本店

代表者/本田 茂俊
住 所/京都市上京区室町通一条上ル小島町558
TEL/ 075-441-1121
URL/ <http://www.honda-miso.co.jp>
事業内容/味噌製造・販売

本田社長に商品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 36

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。

悠久の歴史の中で育まれた伝統・文化・産業は、日本人の心を今に伝える「京都ブランド」として輝き続けています。今回は、連続と受け継がれる知恵や技を守りながらも、革新を続ける老舗企業を訪問。長年にわたり愛されるブランドづくりのヒントを伺いました。

（株）象彦は、寛文元年（1661年）に漆器道具商として創業。宮中御用達として、また茶道家や財界人からのご愛顧を受けて、今日も漆器を製造しています。伝統産業を取り巻く市場環境が厳しいなか、西村社長は「これからは本物を志向する世界がマーケット」と顧客創造への想いを語ります。世界トップブランドとのコラボレーションにも積極的に取り組み、時計や万年筆などのラグジュアリー商品は予約完売。昨年は岡崎から寺町に本店を移し、海外富裕層の来店が増加するなど、旺盛な海外需要の取り込みに手応えを感じています。今夏より、創業年にちなんだ新ブランド「二六一」を立ち上げ、蒔絵の図案を活かした生活用品を提案。老舗の挑戦にバイヤーも高い関心を示しています。「漆でしか表現できないものでの新たな需要創出が今後の課題」と西村社長。立石会頭から「自社の知恵を活かして、新たな顧客創造に取り組んでほしい」と激励しました。

（株）本田味噌本店は、天保元年（1830年）創業の味噌専門店。初代・丹波屋茂助が、麴づくりの技を見込まれ、宮中のお料理用に味噌を献上したのが始まりです。東京遷都により、京都を「西京」と呼んだことから、「西京味噌」と命名し、以来この名称で親しまれています。本田社長は、味噌へのこだわりを「守るべき『滋味』や『醸法』は頑なに守り、お客様から求められる『味噌』をその時代に応じて推し量りながら、或いは変わることも厭わずこれからはずっとお届けしていくこと。その微妙な変化が大事」と語ります。近年は食生活の西洋化で国内消費が減少する一方、日本食ブームに沸く海外輸出が伸びているそうです。ほんのりとした甘さと塩分控えめな白味噌は、洋菓子やソースの隠し味など、新たな用途が広がっています。「対面販売だからこそ、消費者ニーズの変化を肌で感じることができると」と本田社長。不易流行の精神でお客様に寄り添いながら、老舗の味を受け継いでいます。

会頭の ひとこと

今回訪問した2社は、業歴長く宮中御用達としての誇りと技術を連綿と受け継ぎ、時代の変遷や生活様式の変化の荒波にもまれながらも、力強い経営を続けておられる。伝承と革新を重ねつつ、新たな顧客創造に取り組まれる姿勢は、「知恵ビジネス」の先進事例として学ぶべき点が多い。