

日本の伝統的食文化に欠かすことのできない
素材の味わいを生かす調理技術や、それを支える機器・道具。
今回はこれらを守り次代へつなぐ2社を訪問しました。

顧客の信頼を支える社内一貫生産



西院工場をご案内いただいた八木会長(左から2人目)と岩田取締役工場長(右)

八木厨房機器製作所は、八木清照会長の先代が創業された業務用厨房機器の専門メーカー。八木家の先祖は、刀鍛冶でしたが、明治の廃刀令により、料理庖丁や調理道具の専門店となり、今も創業地に「八木庖丁店」を構えておられます。

今日の礎を築いたのは創業者の「ものづくりへの情熱。戦前、得意先の要望に応え続けた努力が実を結び、厨房機器という新しい事業分野を生み出しました。また、当時主流であった動力源の蒸気のノウハウを蓄積し、軍需工場の給食設備を多数施工されました。戦後の復興期以降は、全国の国立病院療養所や給食センター

など大規模調理設備を数多く受注し、食の製造現場のオートメーション化を推進。多数の特許を取得し、「八木式」と名付けられた厨房設備は、国内で唯一無二の存在と高く評価されています。

創業以来、現在も外注を行わず、全工程社内一貫生産を徹底。社員の多能工化を図り、何十年も前に納入した設備の小さな部品であっても、すぐに内作・納入できる体制を整えておられます。八木会長は、「勉強が行き届いた自慢の社員たちです」と胸を張ります。こうした取り組みが、永年にわたる顧客との信頼関係と「八木ブランド」を守り続けています。

株式会社八木厨房機器製作所

代表者/代表取締役会長 八木 清照
住 所/中京区堺町通四条上ル八百屋町551-1
T E L / 075-211-3591
事業内容/業務用厨房機器製造販売、庖丁・調理器具類製造販売

創業145年、老舗の新たな一歩



三嶋社長(中央)と女将(右)に、すき焼きでおもてないただきました

三嶋亭は、長崎で牛鍋を学んだ初代の三嶋兼吉氏が、明治6年に創業した我が国のすき焼き店の草分け。本店の店構えは寺町三条のランドマークともいえるほど馴染み深いものとなっています。全国から厳選した黒毛和牛を熟練の目利きで仕入れ、独自の熟成方法で肉のうま味を最高に引き出し、地元食卓や国内外の観光客など幅広い方々に届けておられます。

5代目の三嶋太郎社長は、15歳から店を手伝い、ホテル勤務や海外渡航を経て、先代社長・実父の傍らで直接指導を受けてこられました。先代のご逝去を機に社長業を承継されましたが、日本料理の修業はじめ、茶の湯や生け花など

伝統文化の精進も重ねられ、すき焼きに、前菜やお菓子、薄茶の付いた「すき焼き懐石」を考案。また、2018年6月には、築170年の京町家を数寄屋の技法で復刻・復元し、炭火焼ステーキのお店「翁樹庵」をオープンされました。三嶋社長自らがシェフとして調理場を切り盛りし、肉だけでなく栄養価の高い旬の野菜も提供する京風フレンチスタイルは全く新しい挑戦です。「145年目の新規出店。次の100年を見据えてしっかりと運営したい」と三嶋社長。守るべきものを守りながら、創業145年の歴史に新風を吹き込む姿に老舗の矜持がうかがえます。

株式会社三嶋亭

代表者/代表取締役社長 三嶋 太郎
住 所/中京区寺町通三条下る桜之町405
(翁樹庵/中京区柳馬場通三条上る油屋町87)
T E L / 075-221-0003
事業内容/料理飲食、精肉・食品販売



会頭のひとこと

今回は、京都の食文化の表舞台に立つ老舗と、裏方でしっかりと支える黒子企業を訪問した。立場は違えども、経営者の獨創性やこだわりを背景に、独自の企業地位を築いてこられた。食は命の源である。商品・サービスの安心・安全を第一に先達の思いを愚直に守り、顧客からの信用と信頼の積み重ねが、100年以上続く老舗の歴史を築いている。