



森野 孝治 社長

塚本 能交 会頭

森野 賢治 専務

塚本会頭が行く
会員さん、
こんにちは!

Vol.15
会員訪問レポート



1970年に創業し、業務用の削り節やだしパック等の製造を手掛け、外食産業の発展とともに成長してきました。「天然」「国産」にこだわるだけこだわり、日本料理やラーメン・うどん店等一軒一軒お客様が求める味に合わせて、複数の素材を丁寧に調合。削り出す時の刃の当て方や向きで味わいに変化するため、熟練の職人が一つ一つ手作業で調整しています。長年の経験とノウハウに基づいた配合量でブレンドし、「だし」の色・濃さ・旨みにブレがない安定したおいしさを提供できるのが同社の強みです。

ところが、業務用商品の価格競争が激化。2017年に、次なる一手として一般家庭向けのオリジナルブ

自社ブランドを育て、「ほんまもん」を一般家庭へ！

株式会社森野義

良質な国産素材にこだわって削り節を製造・販売する株式会社森野義を訪問し、代表取締役社長の森野孝治さん、専務取締役の森野賢治さんにお話を伺いました。(訪問日:5月22日)



削り節工場での削り工程に挑戦!

ブランド「KYONODASHI」を立ち上げました。業務用でも好評を得ていた、効率よく豊かな風味を抽出できるテトラ(三角錐)型パックとこだわりの素材を活かし、無添加の商品が誕生しました。

飲食店から一般家庭へ新たな販路開拓に挑む

一般家庭向け商品の販売では、業務用とは異なる広報戦略が求められる等、新たな課題に直面し、ブ

ブランドイメージを丁寧に考え、試行錯誤しながら販路を開拓してきました。新たな取引先を探すために、京都商工会議所の販路開拓支援事業に参加し、「京都知恵産業フェア」では東京・京都の展示商談会に出席して数多くのバイヤーと商談しました。「京のイチ押し商品売り込み商談会」では、複数のバイヤーに効率よくアプローチし、催事出展や商品の共同開発等、オーガニック系の高級スーパーをはじめ新しいつながりが生まれています。「ほんまもんのおいしさを多くの人に届けたい」と森野社長。京都らしいけど、京都すぎない。お土産ではなく、日常的に使ってもらいたい。熱い想いで新たな顧客獲得に挑戦しています。



削りたての削り節を試食させていただきました

こだわりの素材と製法によって生み出される風味は格別です。本物や特別感を追求する姿勢は現代のニーズと合致しており、販路が一層広がっていくことを期待します。



株式会社森野義
京都市伏見区深草西浦町7丁目26
TEL 075-642-7836