

シリーズ16

立石会頭の会員訪問レポート

# おじやまします！

本所は、魅力ある会議所づくりのため、職員が会員の皆さまを訪問し、本所へのご意見をお聞きし、制度や事業の一層のご利用を案内しています。立石義雄会頭も職員とともに、会員の皆さまを訪問しておりますので、その様子を報告いたします。



## (株)平八茶屋 (山ばな 平八茶屋)

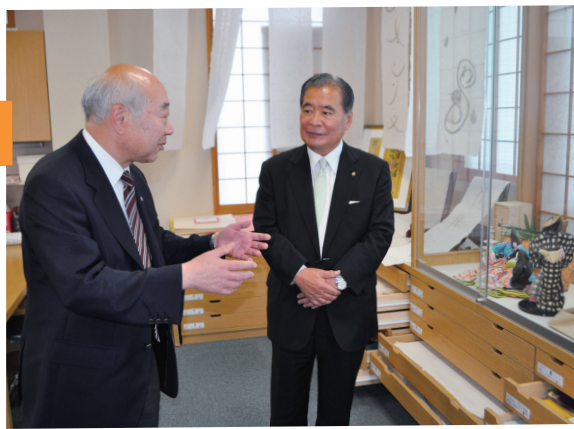
代表者 園部 晋吾  
住 所 京都市左京区山端川岸町 8-1  
TEL 075-781-5008  
Web <http://www.heihachi.co.jp/>  
事業内容 料亭(懐石料理)

園部社長(右)に家業の歴史や京料理の魅力についてご説明いただきました

## 上村紙(株)

代表者 上村 芳弘  
住 所 京都市中京区蛸薬師通高倉西入  
TEL 075-221-1001  
Web <http://uemurakami.jp/>  
事業内容 紙製品卸、化成品卸、巡拝軸製造卸

上村社長(左)に紙文化を発信する「楽紙館」をご案内いただきました



## そして未来へ

### 変化に挑み、次世代へとつなぐ「知恵」

(株)平八茶屋、上村紙(株)

時代の変化を乗り越え、永い歴史を重ねる京都企業は、様々な分野で「革新と創造」を繰り返してきました。今回は、過去から現在、そして未来へ向けて新たな価値、新たな顧客創造への挑戦を続ける企業を訪問しました。

安土桃山時代、若狭街道に構えた茶屋に始まる「山ばな平八茶屋」は、旅人をもてなした「麦飯とろろ汁」を創業以来の名物として伝えていきます。「伝統を守りながらも、業態、料理は常に変革してきました」と、21代目の園部晋吾社長。経営環境の変化をとらえて、茶屋から川魚料理専門店、料理旅館へとかたちを変え、そして先代がはじめた「ぐじ」(甘鯛)を使った「若狭懐石」は今一番の人気料理だとお伺いしました。「受け継いだ料理を確立し、次なる名物も生み出したい」と園部社長。中国をはじめ海外旅行者を顧客として取り込むための模索や、将来を担う子どもへの「食育活動」の大切さなど、食とおもてなしに関する貴重なご意見をいただきました。

次に訪問した上村紙(株)は今年で創業百周年を迎えられます。創業当初は文庫紙や札紙など呉服関連の商品中心でしたが、「多種多様な製品ニーズに 대응することで、顧客の業種を広げました」と上村芳弘社長。紙の魅力を活かした和物商品の企画開発を強みに、本所の国内市場開拓事業である「PROJECT KYOTO」にも昨年度参画し、和紙のぬくもりを感じるファイルやフォルダ商品を開発。「首都圏の新たな取り引きにつながりました」と、本所の事業を活用されています。また、本社隣の「楽紙館」では、オリジナル商品だけでなく、全国の和紙や紙製品を展示販売し、紙の魅力を広く発信されています。立石会頭は「高い文化と学術を有する創造的都市は、その時代の産業に革新を起こす企業を多く生み出す」と述べ、「京都の文化である京料理や和紙をはじめ、多くの分野で知恵を発揮し、『革新と創造』を続けることが、未来の京都をつくりだす」と述べました。