

株式会社和僑商店

新潟県新潟市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

『伝統を今のかたちに』 伝統をモダンに表現し観光化することで老舗企業を経営再建

- 米どころ新潟の伝統食材「糀」の活用・「醸す地区」という地域共通テーマによる観光化
- 観光客から得られるデータを活用した仕組み（経営再建）の中での後継者育成
- 商店街のイメージを変えまちの賑わいを創出しつつ、まちの若手を育成する

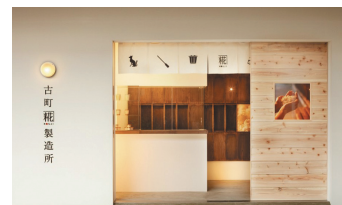
企業基本情報

所在地	新潟県新潟市中央区古町通二番町533番地
電話/FAX	025-250-5389/025-243-2486
URL	http://www.wakyo-shouten.com/
代表者	代表取締役 葉葦 正幸
設立	2001年
資本金	1,000万円
従業員数	21人



会社概要

新潟食材を使ったおむすび店「銀座十石」を銀座に開業したことが始まり。食材選定から糀の魅力に着目し、日本初（世界初）となる糀専門店「古町糀製造所」を新潟古町に出店。『伝統を今のかたちに』をコンセプトに伝統をモダンなデザイン、味、ラインナップで表現。自由が丘、銀座にも出店し、国内の糀ブームの一翼を担う。その後、表現手法が評価され、県内の酒蔵、味噌蔵の経営を任せられ、経営再建、後継者育成に取り組んでいる。



古町糀製造所

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

米どころ新潟の伝統食材の活用・地域共通テーマによる観光化

当時あまり知られていなかった米どころ新潟の伝統食材「糀」の知られざる魅力にいち早く着目し、モダンなデザイン、なじみやすい味、ラインナップで表現。食べ物だけでなく大手製菓会社と化粧品を共同開発し、国内の糀ブームの一端を担ってきた。

また、その表現手法が評価され、県内の酒造、味噌蔵の経営を任せられ、モダンにリブランディング。さらに歴史的で趣のある各蔵を開放・連携し、「醸す地区」という地域共通テーマの下、新たな観光地として注目を集めている。



古町糀製造所 蔵座敷店

観光を活用した仕組み（経営再建）の中での後継者育成

売上減、後継者不在で悩む県内の酒造1社と味噌蔵2社をM&A。経営再建をしながら後継者育成を同時に行い、経営が軌道に乗り始めると後継者に経営を任せている。各蔵を訪れる観光客にアンケートを取り、リスト化・分析し、商品毎に店舗販売やネット販売など顧客アプローチを最適化することで、経営を再建。その中で、後継者に作成したリストを共有していくことで、スムーズに後継者を育成している。



醸し祭り

まちの賑わいの創出・まちの若手の育成

シャッター商店街化が心配されていた上古町商店街において、シャッターではなく木の引戸を使った古風でオシャレな店「古町糀製造所」を出店。商店街のイメージを変え、当店の商品を片手に歩く若者が増えたことで、まちの賑わいを創出している。

また、葉葦社長は、県内の20～30代の若手の学びの場「にいがた未来塾」の塾長を務める。ベテラン経営者と若手と葉葦社長が起業の経験談、経営の成功談・失敗談の意見を交わせる場を提供し、新潟の未来を担う若手を育成している。



モダンなデザインの商品