

「わさびを、もっと、おもしろく」 WASABI本来の味を引き出す「鋼鮫」の開発・販売

同社は明治38年創業と、静岡県三島市内でも老舗のわさび漬等の製造・販売会社である。多様化する消費者の嗜好に対応し、漬物や佃煮などの定番商品以外に、わさびマヨネーズ、わさび塩など様々な商品を開発しており、商品開発力が高い。特に、2年前に開発した「わさびオイルふりかけ」は全国放送のTVで放映されるなど高い注目を浴び人気商品に成長。最近では「鋼鮫」の開発により地元「静岡のわさび」のPRに大きく貢献。また、同社は、道の駅などの実質的な店舗プロデュースを担い観光にも力を入れている。

- 所在地 静岡県三島市御園103-2
- 設立 1905年
- 電話/FAX 055-982-0892/055-982-0873
- 資本金 1,050万円
- URL <http://www.yamamotofoods.co.jp/>
- 従業員数 50人
- 代表者 代表取締役 山本 豊



担い手確保

ものづくり

女性の積極的活用と5代目への引き継ぎ

主婦の短時間での勤務等にも対応した勤務体制を整えている。また、希望する女性職員には正社員への登用や重要ポストを担ってもらうなど女性を積極活用している。また、現代表は4代目で、長男(28)が5代目として既に入社し後継者指名により事業承継の準備をしている。現代表は56歳でありすぐに事業承継に迫られてはいないが、将来的に円滑に事業承継するため、長男に各部門を経験させている。また、後継者の人脈形成や経営能力を高めるため、セミナー等に積極的に参加させている。



女性の商品開発参加

付加価値・生産性向上による“働き方改革”術。

最近では、他にはない商品を開発することで収益性の高い商品を生み出している。そのため、一人当たりの売上高も増え、この収益分を従業員に還元することで士気を高めている。また、マスコミやSNSを積極的に活用し情報発信を強化しており、同時にECサイトの充実化することで売上増加や認知度向上を図っており、営業の時間を削減している。更に、生産ラインにおいても補助金を積極的に利用し機械導入を推進し、短時間での生産に努めている。

これらにより、従業員の働き方の改革を推し進めている。



ECサイト展開「わさび」和風からの脱却

地元町工場の下請けからの脱却支援

地元町工場の職人の技術力を一般消費者に伝え、下請けからの脱却を図るため、高い技術力を持つ「町工場の職人」と販売を得意とする「町の商人」(当社)が共同で商品開発を行う商品開発チームを地元信用金庫の経営者ネットワークを利用し構築している。互いの強みである技術力や販売力、発想力を生かした商品開発を行うことで、町工場職人には直接消費者の喜ぶ声が届けられ、当社も商品の幅が広がっている。こうした取組により、工業系ものづくりの魅力を異業種の食品系からも発信している。



町工場との“売れる”商品開発鋼鮫